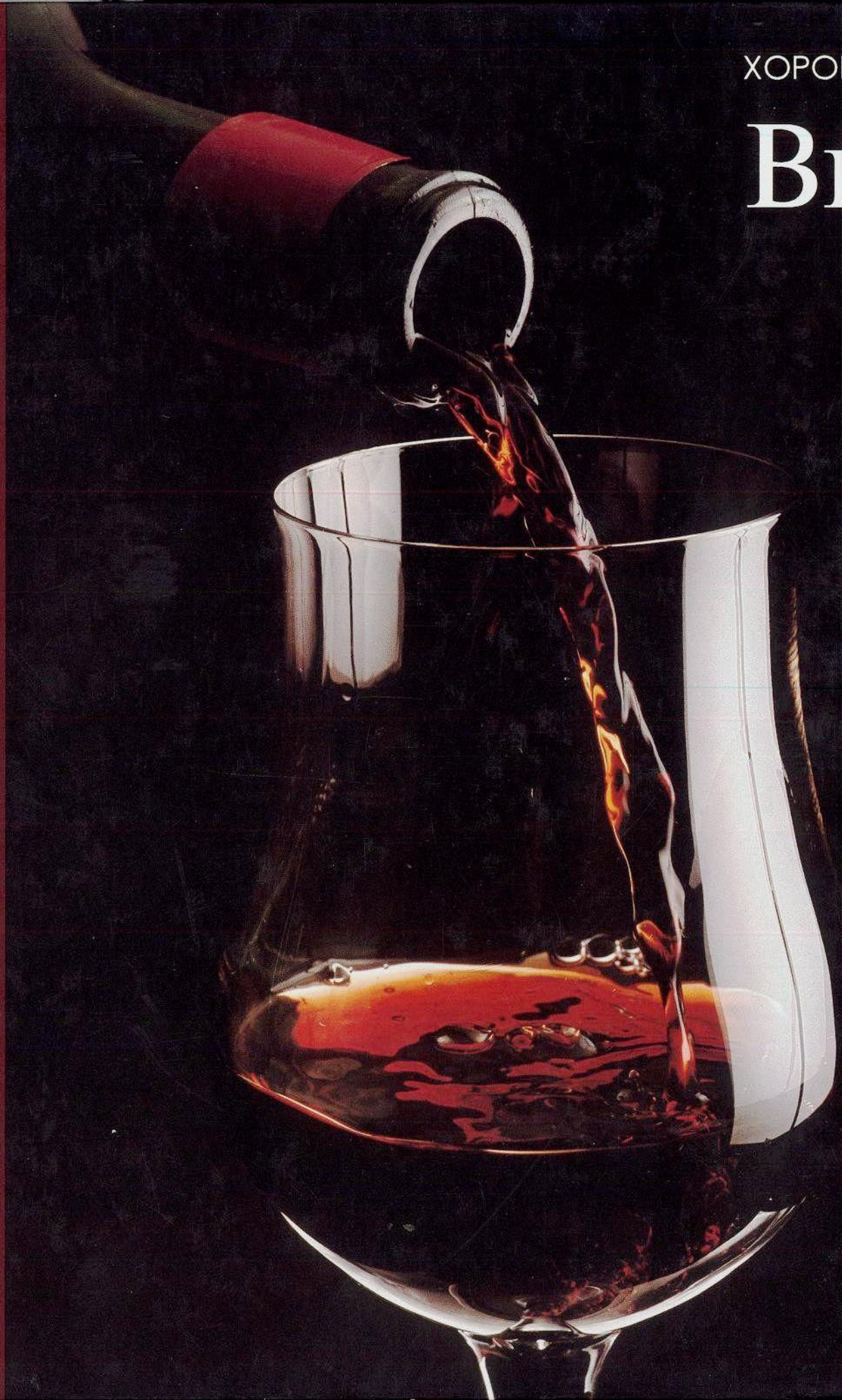
ХОРОШАЯ КУХНЯ

Вино



УДК 663
ББК 36.87
В49

Wine

BY THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS / THE GOOD COOK / THE TIME-LIFE BOOKS-AMSTERDAM, 1982

Перевод с английского
Т. ЖДАНОВОЙ

Вино / Пер. с англ. Т. Ждановой. — М.: В49 ТЕРРА, 1997. — 168 с.: ил. — (Хорошая кухня).

ISBN 5-300-00873-7

Вину почти столько же лет, сколько земледелию. Согласно «Библии», после потопа Ной первым делом посадил виноградную лозу.

Эта книга рассказывает об истории появления и производства вина, о том, как хранить его, о роли в сервировке стола, в приготовлении многих блюд.

УДК 663
ББК 36.87

ISBN 5-300-00873-7

Authorized Russian edition © 1997 Publishing Center «TERRA». Original edition © 1982 Time-Life Books BV. All rights reserved.

No part of this book may be reproduced in any form, by any electronic or merchanical means, including information storage and retrieval devices or systems, without prior written permission from the publisher, except that brief passages may be quoted for review.

Time-Life Books is a trademark of Time Warner Inc.

© Издательский центр «ТЕРРА», 1997

Редактор И. ШУРЫГИНА

Художественный редактор И. САЙКО

Технический редактор Г. ШИТОЕВА

Корректор Л. ЮРИНА

Компьютерная верстка А. ПАВЛОВ

ЛР № 030129 от 23.10.96 г.
Подписано в печать 14.12.96 г.
Уч.-изд. л. 22,05. Цена 45 000 р.

Издательский центр «ТЕРРА». 113184, Москва, Озерковская наб., 18/1, а/я 27.

Книги издательства «ТЕРРА» можно заказать по адресу: 109033, Москва, а/я 66.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 5 — Чудесный дар виноградной лозы. От винограда к вину. Краткая история. Искусство виноградарства. Производство красного вина. Производство белого вина. Получение вина в деревянных емкостях. Специальные виды виноделия. Благородная плесень. Указатель мировых ведущих сортов винограда.

ВЫБОР ВИНА 23 — 1 — Искусство умного выбора. Словарь дегустаторских терминов. Бутылочные формы, которые дают ключ к содержимому бутылок. Цвет и характер вина. Цветовой спектр. Оттенки, смягчающиеся по мере созревания вина. Последовательное определение свойств вина. Дегустация вина: основа для сравнения. Разумный подход к хранению вина. Чудесный урожай.

СЕРВИРУЕМ ВИНО 41 — 2 — Выявляем в нем самое лучшее. Как надо правильно вскупоривать бутылки. Как, почему и когда переливают вино. Создание правильных условий. Формы бокалов, которые улучшают вкус вина.

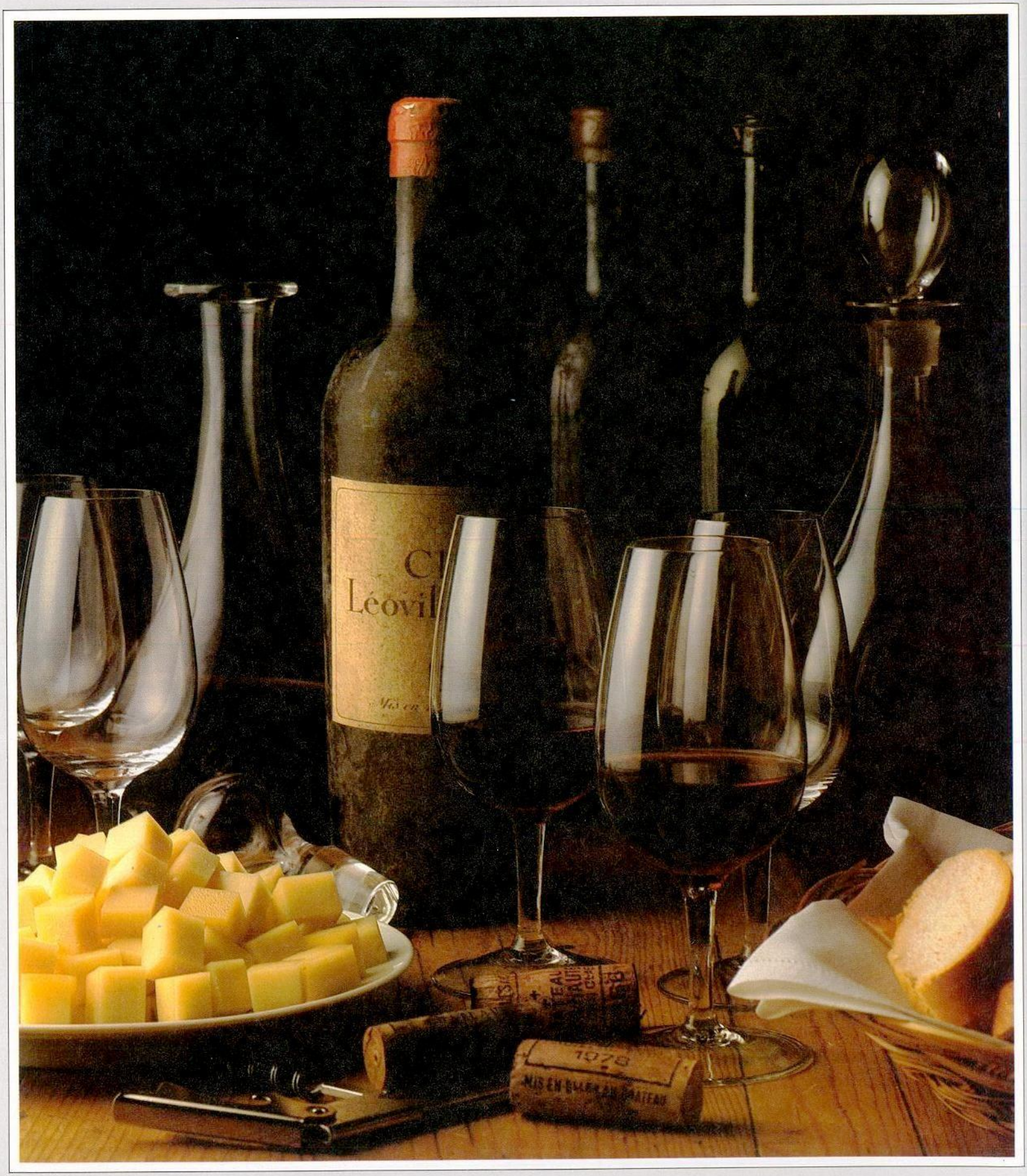
ВИНО В МЕНЮ 49 — 3 — Взаимное дополнение и совместимость. Брачный союз сыра и вина. Свежие ароматные вина со здоровой пищей. Последовательность простых гармоничных сочетаний. Разнообразные закуски к широкому выбору вин. Богатые блюда с властными винами. Вина, способные противостоять сладкому вкусу. Красное вино с рыбой: нешаблонная тема. Последовательная смена контрастных вин. Величавое продвижение родственных вин. Банкет с дегустацией вина.

КУЛИНАРИЯ И ВИНО 65 — 4 — Алхимия на кухне. Начиняем мясо крепким вкусом и запахом. Соусы и глазури из роскошных остатков. Вареное филе рыбы в благоухающем букете. Мидии в сливках. Превосходные партнеры: вино и свежие фрукты. Прозрачный сироп для нежных фруктов. В сверкании и блеске: лимонный шербет. Сладкий крем с Марсалой и сливками.

ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО МИРОВЫМ ВИНАМ 79
- Карты 80
- Статьи 90
- Библиография 139
- Словарь сортов винограда 140

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ 143
- Супы 144
- Рыба и морепродукты 146
- Домашняя и дикая птица 150
- Мясо 154
- Овощи 159
- Десерты 16

КАТАЛОГ ИЗВЕСТНЫХ ВИН 166


Léovil
1978

Чудесный дар виноградной лозы

Чудо вина всегда было связано с божественной алхимией. А почему бы и нет? Сладкое, мутное, липкое сусло или сок свежих ягод сердито бурлит и пенится, благодаря могущественной невидимой силе, которая потом убывает, и на свет появляется прозрачный нектар, таящий в себе дар эйфории.

В наше время мы предпочитаем лишать чудеса их таинственности, и мы можем объяснить механику этой чудесной силы, называемой спиртовым брожением, если будем пользоваться научными терминами. Но разнообразие вин и их сложность все же останутся необъяснимыми.

Это же просто потрясающе, что из гроздьев соседствующих виноградных лоз одного и того же вида и возраста, растущих на одной почве, пользующихся одинаковой благосклонностью солнца, находящихся в руках одного садовника, получают вина пусть с тонким, но явно уловимым различием в характере. Поразительно и то, что лабораторные анализы могут определить идентичные компоненты в вине, но не в состоянии показать, какое вино является обычным, полученным в промышленных условиях, а какое вино является редким и высококачественным.

Роль вина состоит в том, чтобы доставлять удовольствие, но оно дает людям больше. Вино заключает в себе нечто такое элементарное, что можно ощутить, не выражая это словами. Как, например, Парфенон, или произведения Микеланджело, или смена времен года, вино является составной частью нашего миропорядка. Вкус вина неуловимо меняется в зависимости от еды, с которой его пьют, и в застолье вино обнаруживает особые качества. Это становится особенно ясно, когда вино пьют в интимном кругу друзей, в обстановке полного спокойствия и благополучия.

Эта книга о том, как надо хранить вино, ухаживать за ним, как его сервировать, как с ним обращаться, чтобы заставить вино открыть свои глубины и выявить такие его нюансы, которые менее почтительное отношение к вину оставило бы в неизвестности или просто погубило бы их.

Предисловие и посвящено тому, чтобы объяснить, что такое вино и как его получают. И мы получим больше удовольствия от вина и лучше будем воспринимать его дары, когда оно будет налито в наши бокалы. В последующих главах обсуждается выбор и способы хранения вин, их сервировка, роль вина в меню, в приготовлении различных блюд. Особые сорта вин из разных винодельческих стран и их регионов подробно обсуждаются на стр. 90—138.

От винограда к вину

Два вида искусства или две науки, от которых зависят качества вина, — это виноградарство (возделывание виноградной лозы) и энология, наука о вине. Слово «энология» происходит от греческого слова oinos, означающего «вино». Энология включает в себя виноделие — контролируемый процесс превращения виноградного сока в вино путем брожения и сведения о последующем уходе за вином и правильном его хранении.

К восковой поверхности кожицы виноградных ягод, которую называют пруин, прилипают миллионы микроорганизмов, среди которых находятся и разнообразные дрожжевые бактерии. Эти микроорганизмы создают на виноградной кожице инеевый эффект, известный как «пушок». Если виноградину раздавить, то начнется спиртовое брожение, причиной которого является присутствие дрожжевых бактерий, которые питаются виноградным сахаром. Пищеварительные ферменты дрожжевых бактерий расщепляют виноградный сахар, чтобы запастись энергией, а побочными продуктами этого процесса являются спирт и углекислый газ.

Забродить может любой виноград, но из всего множества видов винограда во всем мире только один, европейский винный виноград *Vitis vinifera* содержит в себе достаточно натурального способного к брожению сахара и достаточно низкий уровень кислоты, чтобы виноградный сок превратился в гармоничное и устойчивое вино; и при этом он не требует больших добавок сахара, повышающего процентное содержание спирта, и добавления воды, понижающей уровень кислоты. Именно поэтому виноград, имеющий несколько тысяч разновидностей, в основном и обеспечивает мир вином *(стр. 18—21)*.

Вина, полученные из винограда *Vitis vinifera*, можно разделить на четыре больших категории: сухие вина, некрепленые сладкие вина, игристые вина и крепленые вина.

Сухие вина — это такие вина, в которых весь виноградный сахар перебродил и превратился в спирт. Обычный способ, которым пользуются, чтобы показать количество содержания сахара в винограде или его неперебродившем соке — его также называют виноградным суслом или мустом, — это выражение в градусах потенциального процентного содержания спирта, которое виноградный сахар сможет дать в процессе брожения. В случае с сухими винами, скажем, потенциальные 12 процентов, которые обычно обозначаются как 12°, покажут реальное содержание спирта в полученном окончательно вине.

В некоторых винах бродит только часть сахара. Эти богатые сладкие вина, называемые «сочными», получают либо из частично увяленного винограда, либо из винограда, который был обезвожен при помощи плесневого грибка *Botrytis cinerea*, известного благодаря его тонкому воздействию под названием «благородная плесень», или «благородная гниль». В каждом из этих случаев результатом является высокая концентрация виноградного сахара и неполное его брожение, так как дрожжевые бактерии прекращают свою деятельность или из-за спирта, который они же и производят, или из-за воздействия плесневого грибка. Например, сок частично увяленного винограда может содержать 24° потенциального спирта. Если после брожения в вине содержится 18°, то эта цифра означает реальное содержание спирта в вине, в то время как остальные 6° останутся в вине в виде неперебродившего виноградного сахара. Среди вин, полученных таким способом, — итальянские *vini santi* из мускатного винограда и *vins de paille* из региона французской Юры. Для получения игристых вин проводят повторное брожение в герметически закрытых сосудах путем добавления очищенного сахара и дрожжевых бактерий к уже готовому вину. Полученный в результате повторного брожения углекислый газ растворяется в вине и заставляет его пузыриться. Лучшие игристые вина получают способом, который был изобретен в провинции Шампань во Франции и известен как *шампанский метод (стр. 102)*.

Крепленые вина получают путем добавления в них дистиллированного спирта. Такие вина могут быть сухими или сладкими, в зависимости от того, когда именно был добавлен спирт. Если раньше, то он останавливает брожение и сохраняет виноградный сахар в вине, если позже — увеличивает содержание спирта в сухом вине. Херес, портвейн и мадера являются креплеными винами *(стр. 108)*.

Краткая история

Вину почти столько же лет, сколько земледелию. Согласно книге «Бытия», после потопа Ной первым делом посадил виноградник. Есть некоторые доказательства тому, что в Месопотамии делали вино еще за тысячелетия до этого события, но все же доисторически окаменелые останки дикой лозы vinifera в Европе не обнаружены. Греки делали вино еще задолго до того, как Гомер рассказал об этом. Когда фокейцы — греки из Малой Азии — в VI веке до нашей эры основали город Марсель, они привезли с собой свои собственные виноградные сорта на юг Франции и в Испанию. Во время Римской империи вино уже имело прочные корни и широкое распространение. Несмотря на то, что римляне обучили завоеванные ими племена искусству виноделия, такие различные виды сортов винограда, как Рислинг, Пино Нуар, Шардонне и два вида Каберне *(стр. 18—21)*, возможно, были получены из растений, уже произраставших на Рейне, в Бургундии или Бордо.

В древности вино выдерживали долго. Многие греческие и римские вина, запечатанные в глиняных сосудах — амфорах — и зарытые в холодную землю, хранились там 15—20 лет, пока их могли счесть готовыми к употреблению. Хранить вино в деревянных бочках придумали галлы, а римляне использовали бочки для перевозки вина на кораблях, но для хранения вина они продолжали использовать амфоры, пробки и воск, чтобы предохранить вино от соприкосновения с воздухом.

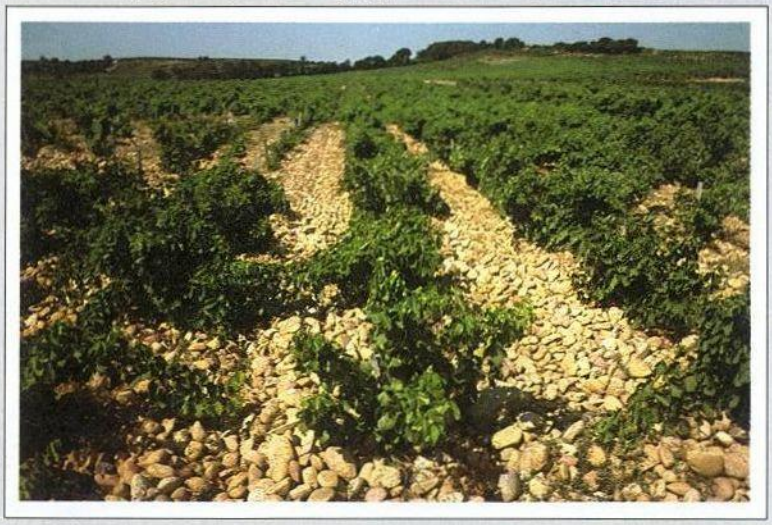
С распадом Римской империи пробку перестали использовать, а вместе с этим было утрачено понятие о выдержке вина. В средние века многие вина хранились в бочках, которые никогда не накрывались; в результате соприкосновения с воздухом вина постепенно становились все более кислыми, и большую часть их выпивали к началу урожая следующего года. Эти вина очень сильно отличались от своих современных тезок. Описания этих вин встречаются редко, но мы знаем, что бордоские вина были розовыми, а не красными; что Вольне, самое элегантное вино среди современных бургундских красных вин, было розовым почти до конца XVIII века; что в Шампани из года в год вообще никто не знал, какого цвета будет вино.

Однако именно в Шампани был сделан следующий шаг в истории виноделия. Как и во многих прохладных климатических зонах, вина в Шампани всегда имели природную склонность ярко искриться. Эта искристость является результатом температуры, замедляющей процесс превращения натурального виноградного сахара в спирт. Остатки же этого сахара продолжают очень медленно бродить, вырабатывая при этом углекислый газ. Около 1690 года Дом Пьер Периньон, келарь аббатства Отвилле, в своем стремлении сохранить в вине его искристость, вновь открыл свойства пробки и соединил пробку с усовершенствованными прочными стеклянными бутылками. В течение более тысячи лет единственными пробками были деревянные затычки, которые оборачивали пенькой и окунали в оливковое масло, чтобы свести к минимуму проникновение воздуха в бочки с вином. Использование стеклянных бутылок с пробками через несколько лет произвело революцию в деле хранения всех вин.

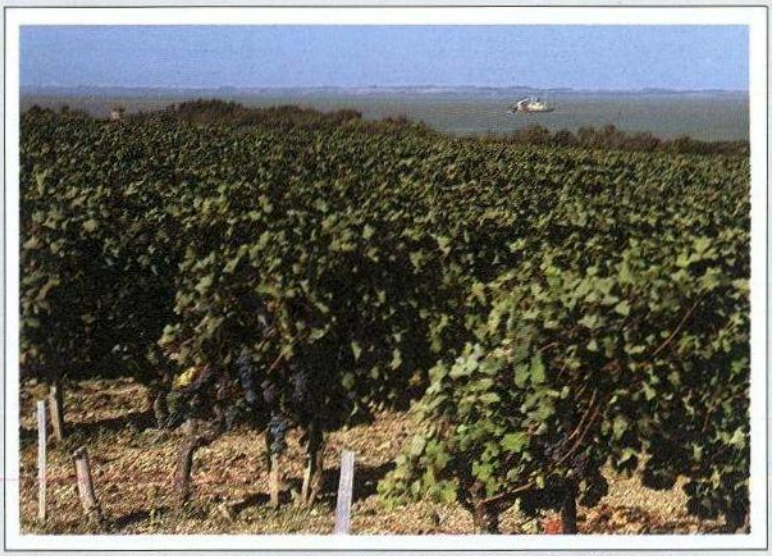
Почти в то же время был открыт еще один древний секрет — чудесные свойства грибковой плесени Botrytis. Собрав из-за того, что по небрежности промедлили, поздний урожай, виноградари в Токае в Венгрии были вынуждены делать вино из ягод, которые грозили засохнуть на глазах. А получилось у них прекрасное вино с новым вкусом, чудесный эликсир, которому вскоре воздали честь за столом французского короля Людовика XIV.

По мере того, как европейцы распространялись по всему миру, получали распространение и их вина. В середине XVI века испанцы начали возделывать виноград в Мексике, а вскоре вслед за этим — в Перу, Чили и Аргентине. В Африке виноградники появились к середине XVII века. Калифорния и Австралия были засажены виноградниками в конце XVIII века, а Новая Зеландия получила свои первые виноградные лозы несколькими десятилетиями позже. В Европе к началу XVIII века британцы уже настолько прочно заняли позиции в винодельческих центрах, что прославились своими креплеными винами. В это время портвейн, мадера и херес были сухими столовыми винами. Добавление к ним бренди с целью удовлетворить алкогольные вкусы британцев, что первоначально было просто мошеннической практикой, стало респектабельной традицией, а через сто лет портвейн, херес и мадера приобрели свою высокую репутацию, которую хранят и по сей день.

К середине XIX века винодельческий мир наконец возродил большинство из утерянных им искусств; казалось, постоянная эволюция гарантирует медленное, но неуклонное улучшение виноделия. Но затем разразилась беда, самое ужасное бедствие, известное в истории виноградарства. В 1863 году неподалеку от самых южных виноградников в долине Роны появилась корневая тля *Phylloxera vastatrix* — в свободном переводе «опустошительная ис-



В Шатонеф дю Пан камни удерживают солнечное тепло.



В Шато Луденн в Медоке почва полого идет под уклон.

сушительница листьев». Она была завезена из Америки, возможно, с черенками лозы, привезенной в экспериментаторских целях. Филлоксера во время самой опасной фазы своего развития живет среди корней лозы и питается ими. Природные американские лозы выработали естественную систему защиты против филлоксеры, но их европейские сородичи не имели такого иммунитета. Тля просто высасывала из них жизнь, оставляя неизлечимые раны; листья лозы опадали, и лозы погибали.

Чума распространялась с ужасающей скоростью. К концу 60-х гг. XIX века вся долина Роны и регион Бордо были заражены, и окольным путем филлоксера попала в Португалию. Многие бордоские виноделы бежали в Риоху в Испанию; насекомое настигло их там пятью годами позже. Другие виноделы со всего юга Франции перебрались в Алжир и посадили там первые в этой стране лозы; в 1887 году филлоксера последовала за ними.

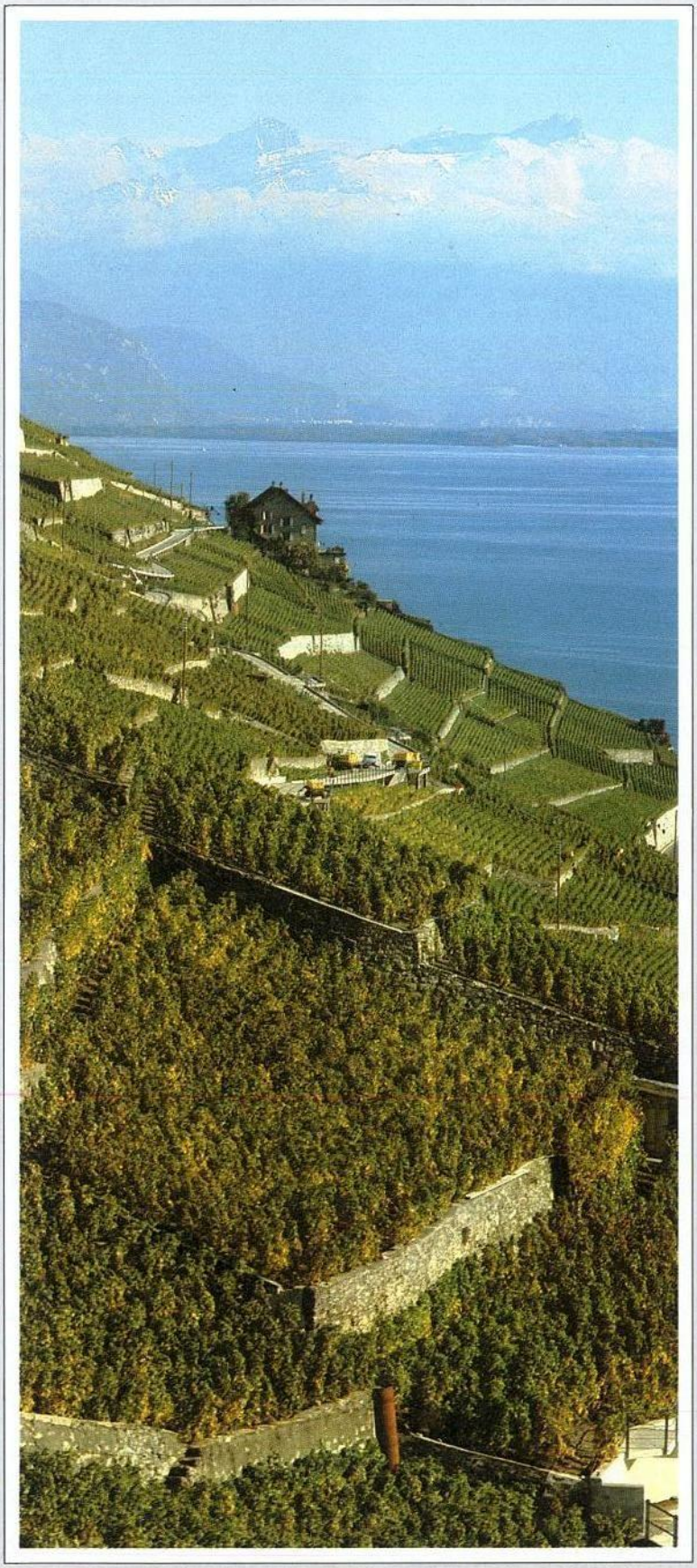
В 70-е гг. XIX века Мадейра, большая часть Испании, Бургундия, Австралия, Германия и Венгрия также стали ее жертвами. Коварный и необратимый процесс этой инфекции был не сразу понят, и в течение этого времени зараженные лозы из Европы были завезены в Австралию, Калифорнию, а к началу 80-х гг. — в Южную. Африку. Италию филлоксера поразила в 1888 году, — в 1890-м, Шампань — в 1891-м и Херес в Испании — в 1894 году.

Были испробованы различные средства борьбы с филлоксерой, некоторые из них совершенно фантастические. На равнинах виноградники в тщетной попытке прогнать насекомых заливали водой. Обнаружили, что филлоксера не любит песчаных почв; виноградари, те, кто мог, бросали свои лозы и сажали новые на песчаных местах. Однако большинство из них разорилось.

В конце концов задача решилась просто. Американские лозы обладали иммунитетом против филлоксеры, но вино, полученное из них, было низкого качества. Однако после того, как европейские лозы vinifera привили к американским корням, виноградари обнаружили, что они получили лучшее, что могли, от обеих частей света. Но даже перед лицом этой катастрофы консервативно настроенные виноградари сопротивлялись тому, что они называли «возмутительной идеей» — прививке европейской благородной лозы к вульгарным американским корням. Однако необходимость восторжествовала над щепетильностью, и молниеносный процесс восстановления европейских виноградников был просто волшебным.

В эти тяжелые годы французские ученые в поисках более простого пути восстановления европейских виноградников вывели несколько филлоксероустойчивых гибридных лоз путем скрещивания разнообразных лоз *vinifera* с обычнейшими дикими лозами *vitis labrusca* из Америки. Эти лозы, известные под названием «французские гибриды», или, поскольку они не были привиты, их еще называли «прямыми производителями», в Европе имели недолгое и бесславное существование. Их высадили на Мадейре, но вино, полученное из них, было признано негодным, поэтому их выкопали и на их место посадили привитые лозы. Использование этих гибридов в европейских странах, в регионах, чьи вина имели марку и официальное название, является противозаконным. Тем не менее их широко культивируют на востоке США, и новые гибриды развились там настолько, что их вина потеряли присущий американским лозам характерный вкус, определяемый как «лисий». По крайней мере, из одной такой лозы Сейв Виллар получают бодрящее, чистое и освежающее вино.

Все же все самые лучшие вина в мире получают из лоз *vinifera*, и почти все они привиты. Филлоксеру так и не удалось искоренить, за исключением немногих мест, чьи песчаные почвы оказались невосприимчивы к паразитам, — это Кипр, Чили, Южная Австралия, некоторые уголки Венгрии и Австрии и недавно засаженные виноградниками северо-западные штаты США. Вся остальная почва, где растет виноград, безнадежна заражена. Таким образом, не будь привитых американских лоз, мы бы не знали вина в его



Лозы на склонах швейцарских холмов посажены террасами.

современном виде. Искусство прививки с того времени сильно продвинулось вперед. Первые черенки плохо приживались в почвах, производящих лучшие вина, и долгое время считалось (и с некоторой долей справедливости), что вина дофиллоксеровой поры были тоньше и сохранялись лучше, чем их наследники. Теперь же существует множество черенков, полученных от целого ряда американских филлоксероустойчивых лоз; каждый из них соответствует определенному сорту винограда, структуре почвы и климату в разных комбинациях. Таким образом, черенки соответствуют лозам, из которых теперь получают самые тонкие вина и которые сами были получены эволюционным путем тысячи мутаций и изощренных способов приспособления к особенностям климата, микроклимата, структуры почвы и рельефа местности. В процессе соперничества этих вин лозы, из которых их получают, пересаживались в места с различным климатом и различными почвами — иногда очень успешно, но никогда с одним и тем же результатом.

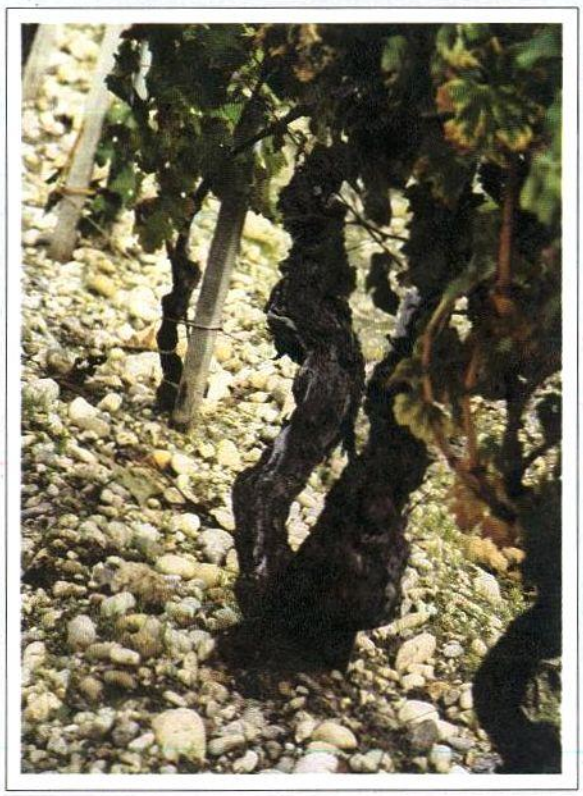
Искусство виноградарства

Чтобы стать прекрасной, лоза должна страдать. Самое лучшее вино — это результат условий произрастания виноградной лозы и техники ее возделывания, объединенных для того, чтобы свести урожай целого виноградного куста к нескольким лучшим гроздьям изысканного, богатого винограда. Самые обширные виноградники находятся в зонах с самым неблагоприятным климатом и почвами настолько скудными и неплодородными, что на них мало что еще может произрасти. Зимой лозу подрезают под корень, что делает тщетным ее естественное стремление к росту, ограничивающему количество винограда, которое можно от нее получить. В период роста лозы, стремясь сконцентрировать дары почвы и солнца в нескольких избранных гроздьях, лишние гроздья срезают с лозы и выбрасывают. Более тесная посадка лоз также ограничивает количество винограда и повышает его качество: удвоив число лоз на каждом полгектаре (акре), виноградарь получит не большее количество винограда, а вино лучшего качества. Необходимость тракторной обработки почвы в наши дни ограничивает возможности сверхтесной посадки, но густые, почти непролазные виноградники были особенностью дифиллоксеровой поры виноградарства в наиболее почитаемых районах Бургундии и Шампани.

Возраст лозы — еще один фактор, важный для качества вина, которое из этой лозы получают. Лоза может дать плоды уже на второй год после посадки, но свои лучшие плоды она может дать только через несколько лет, когда ее корни укоренятся в верхнем слое почвы и начнут постепенно прорастать в подпочву, расщепляя твердые камни и раздробляя плотный гравий на много ярдов вниз. Там лозы могут питаться минералами из подземных источников. Через годы вкус этих минералов отразится в полноте и букете великого вина. Классификация вин Бордо относит урожай от лоз моложе 10 лет к продукции менее ценных вин, которые продают под их собственными марками.

Посаженная в землю лоза живет долго: в дофиллоксеровые времена сотня лет не была необычным явлением. Привитые лозы не испытывают радости такого долголетия, и их часто выкапывают прежде, чем они доживут до сорока лет, когда их плодородие начинает убывать. Но некоторые виноградари никогда не выкапывают здоровую жизнеспособную лозу: хотя она приносит меньший урожай, ее качества продолжают улучшаться. Примером может служить бордоская лоза Шадо Ладур: в начале 60-х гг. нашего века во Франции, в то время пока земля переходила из рук в руки, хозяева забывали выкапывать даже погибшие лозы, и предельный возраст растений легко достигал даже 50 лет. Вот и некоторое объяснение удивительной сложности вина и его долголетия.

Все же лозы сами по себе еще не являются источником уникального характера великих вин. Местоположение виноградника также имеет большое значение. И молодые, и старые лозы любят хорошо осушенную почву. Это, а также потребность в защите от



Пятидесятилетняя лоза и трехлетняя лоза.

ветра и тепле, что бывает необходимо на некоторых участках земли, всегда ограничивало производство лучших сортов вин, так как выращивать виноград приходилось на склонах холмов, некоторые из которых имели крутые уступы, а некоторые — более пологие террасы. Другое ценное обстоятельство для виноградной лозы — это гравиевая каменистая почва. Камни днем впитывают в себя солнечное тепло, а ночью отдают его лозам, защищая их от весенних холодов и повышая шансы винограда вызреть осенью.

Однако именно в таком микроклимате виноградники приобретают свою особую индивидуальность. Микроклимат — это климат в климате, ограниченное пространство внутри другого пространства, где создаются наиболее благоприятные условия, которые являются следствием оригинальных природных обстоятельств. Типичные примеры — это долины, которые, словно дымовые трубы, проводят теплые ветры к склонам холмов в холодном климате или холодные ветры в теплом климате. Таким же примером могут служить природные амфитеатры, которые получают максимум солнечного света и в то же время защищают лозы от сильных ветров и морозов. Микроклимат амфитеатра может быть создан только в ложбине склона холма, и несколько лоз, растущих в этой ложбине, получат преимущество перед своими соседями. На более возвышенных местах амфитеатр может быть создан структурой горных цепей, которые контролируют погодные условия внутри огромного естественного бассейна.

Различные сорта винограда требуют различных почв: например, в Хересе в Испании меловые почвы и виноград Паломино качественно связаны между собой, а во Франции виноград Шардонне и Пино Нуар, произрастающий на меловых почвах Шампани и в Бургундии на Золотом берегу, дают свое самое лучшее вино. Виноград Гаме, растущий на меловых почвах Золотого берега, дает скверное вино, но из того же самого винограда, растущего на гранитных склонах в Божоле, получают вино редкого очарования. Удивительно легко приспосабливающийся к любым условиям Каберне Совиньон, так успешно растущий во всем мире, все же ничто так не лю-

бит, как гравиевый кварц, железистый песчаник и песчаную глину региона Бордо во Франции.

К какому бы сорту она ни относилась, лоза должна быть здоровой и иммуностойкой, не будучи при этом чересчур сильной. Излишняя жизненная сила распыляла бы энергию растения, оно было бы чересчур пышным и давало бы слишком много винограда. Для того, чтобы контролировать рост здоровых лоз и сохранять качества, присущие отдельным сортам или местным разновидностям какого-либо сорта винограда, многие виноградари занимаются черенковой селекцией — воспроизведением с помощью черенков генетически идентичных лоз. Это означает, что целый виноградник может быть засажен тысячами черенков от одной и той же лозы.

Все же для того, чтобы придать своему вину бóльшую сложность, виноградари чаще используют селекцию нескольких разных лоз, основанную на многолетних опытах, производимых с целью приспособить некоторые отдельные лозы к легким изменениям в структуре почвы, в солнечной освещенности разных участков виноградника. Например, в Шато О-Брийон в Бордо во Франции черенки, взятые от полученных селекцией лоз Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло, были посажены поодиночке в разные места и специально помечены. Виноград с каждой лозы был исследован в лаборатории микровиноделия; его структура и аромат были проанализированы для того, чтобы принять принципиальное решение о посадке этих лоз.

Большей частью ежегодный цикл в винограднике следует древним путем. Спящие лозы подрезают в конце зимы, когда самые сильные холода уже позади, но задолго до того, как с приходом весны жизненные силы растения начнут просыпаться. Способ, которым обрезают лозу и направляют ее рост, зависит от сорта винограда и от климата. Какой бы ни был сорт, большую часть поросли предыдущего года обрезают и несколько оставшихся ветвей обрубают, оставив четыре-пять еще не сформировавшихся почек или глазков. Виноградные гроздья образуются на новых побегах, которые вырастут из каждого глазка. В сезон роста лозы непродуктивные побеги, растущие из старого ствола, срезаются. Далее лишние новые ветви обрубаются, чтобы направить энергию растений на рост гроздьев винограда. Листья, растущие около гроздьев и мешающие циркуляции свежего воздуха, обрывают, в то время как листья, заслоняющие гроздья от прямых лучей солнца, оставляют. Однако устранение зеленых здоровых листьев стараются свести к минимуму: ведь по мере того, как виноград созревает, именно листья обеспечивают его большинством сахаров. Цветет виноград в начале лета, приблизительно через 100 дней он созревает, и можно начинать делать вино.

Производство красного вина

Выработка любого вина зависит от деятельности дрожжевых бактерий, чей микроскопический мир содержит огромное разнообразие организмов различных форм, размеров и способностей. В виноградниках и винных погребах, где долгое время получали вино, постепенно образовался естественный, обусловленный окружающей средой, набор культур дрожжевых бактерий. Такой набор может быть уникальным для отдельной культуры, и он является существенным элементом в определении индивидуальных особенностей вина.

Некоторые виноградари не верят в произвольное вмешательство в экологический баланс естественно полученных дрожжевых бактерий, которые являются родными для своих виноградников и винных погребов. Но многие виноградари используют дрожжевые бактерии, полученные в лабораториях, чтобы повлиять на процесс брожения. Обычно это культуры дрожжевых бактерий, взятые из самих виноградников. Они предназначаются либо для увеличения по-

«Благородная плесень» поражает виноград Семильон в Шато-Икем в Сотерне.

Машина дробит красный виноград и отделяет от него гребни в Шато Латур.

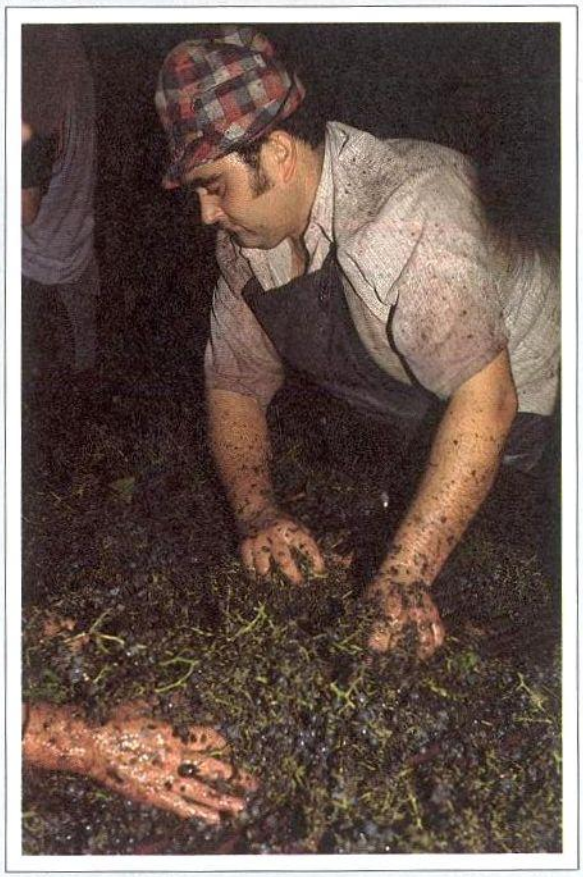
пуляции дрожжевых бактерий, уже живущих на гроздьях, либо их используют в тех случаях, когда гроздья были облиты обильным дождем, или для приготовления *pied de cuve* — предварительной закваски бродильного сусла, которая применяется для инициирования брожения в первом чане в холодные годы, когда начало брожения может задержаться. За пределами Европы существует тенденция культивировать дрожжевые бактерии путем лабораторной селекции тех видов, которые были взяты с избранных европейских виноградников. С тех пор как Рислинг, Шардонне, Гевюрцтраминер, Пино Нуар, Каберне Совиньон и другие вина часто получают в одной и той же винодельне, различные культуры дрожжевых бактерий всегда у виноделов под рукой.

Однако, хотя существуют дюжины дрожжевых бактерий и много видов каждых из них, три основные категории контролируют начало, середину и конец спиртового брожения, в результате которого и получается вино. Первая группа дрожжевых бактерий пускает процесс брожения в ход. Эти бактерии чрезвычайно чувствительны к спирту, который они сами и производят, и погибают при 3—4°. Как только эти активизирующие бактерии начинают исчезать, начинает размножаться другой вид бактерий, способных поддерживать уровень содержания спирта, которого достигают самые сухие вина, — около 12°. Наконец, эстафету принимают бактерии третьей группы. Пока живы предыдущие бактерии, эти бактерии плохо размножаются, но зато они способны поднять уровень содержания спирта до 18—20°, и они отвечают за брожение последних остатков сахара во многих сухих винах, а также за последнюю фазу брожения в получении сладких вин. Все эти бактерии спокойно развиваются только в присутствии благородной плесени, воздействующей на первую фазу брожения. За исключением *teinturier* (красильщика), винограда, обладающего красной мякотью, который используется для того, чтобы усилить окраску высокопродуктивных невысококачественных вин из винограда, растущего на равнинах, цвет всех красных винных ягод заключается в их кожице, а их мякоть и сок — бесцветны. Чтобы достигнуть максимальной насыщенности цвета и выпустить на волю ароматические элементы и танин, заключенные в кожице, клеточная структура кожицы должна быть разрушена, живые клетки должны быть убиты. При традиционном производстве красного вина зрелые ягоды приносят прямо с виноградника, слегка давят и ссыпают в чаны. Брожение начинается через несколько часов — чуть раньше или чуть позже, в зависимости от температуры воздуха.

Процесс превращения виноградного сахара в спирт и углекислый газ сопровождается выделением тепла; тепло и спирт разрушают клетки кожицы, и виноградное сусло становится густого пурпурного цвета, в то время как выделяющийся газ вспенивает содержимое чана, которое становится похожим на бурлящий кипяток. Обычно тепло наиболее интенсивно выделяется на третий или четвертый день. Иногда температуру сусла следует понизить при помощи охлаждающих механизмов, иначе из-за нее прекратится деятельность дрожжевых бактерий. По мере того, как содержание спирта в сусле растет, а содержание сахара понижается, замедляется размножение бактерий, а вместе с этим уменьшается тепло, и бурление прекращается.

Спиртовое брожение практически заканчивается через шесть—восемь дней, но продолжается процесс медленного дображивания (еще неделя-другая для многих бордоских вин и самых главных бургундских вин), необходимый для того, чтобы абсорбировать как можно больше танина из выжимок — массы, состоящей из кожицы и мякоти виноградных ягод. Танин является фундаментальной частью в составе тех вин, которые медленно созревают и долго живут. Но если хотят получить легкое вино с приятным цветом и фруктовым тоном, но без терпкости, соблазнительное, пока оно молодо, но не обладающее возрастным потенциалом, — тогда виноградное сусло переливают в другой чан на самой высокой точке брожения, как только оно достаточно окрасится, чтобы его брожение завершилось без контакта с кожицей, содержащей танин.

В Шато Пальмер гребнеотделение производят вручную.



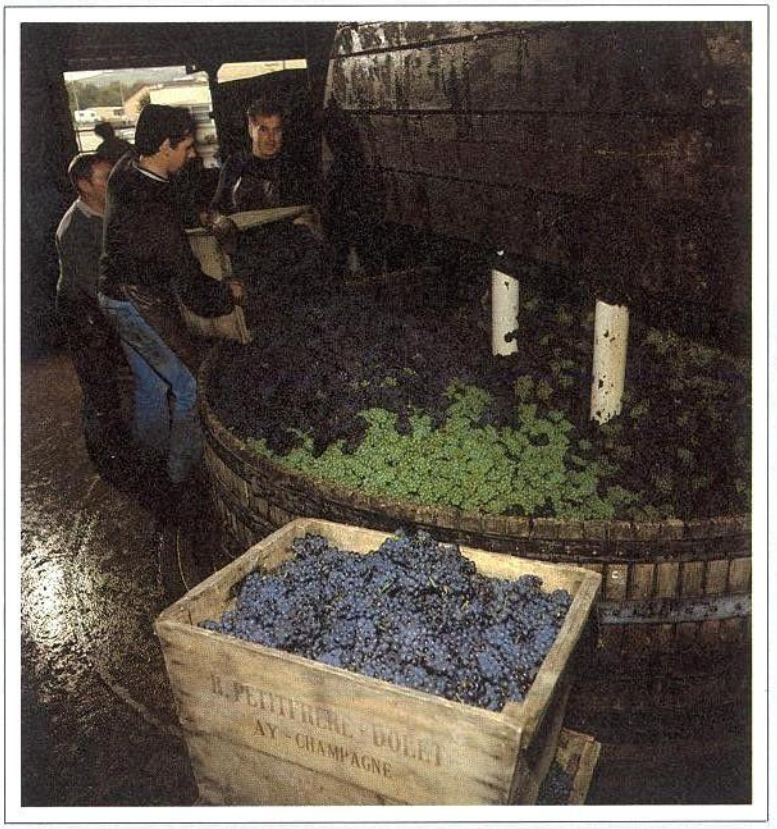
Когда сбродивший сок уже слит, оставшуюся ягодную массу еще несколько раз отжимают, пока в ней больше не останется сока. В отжатом соке может быть меньше спирта, но выше концентрация кислоты и танина, и цвет его может быть более густым. Этот сок можно добавлять к уже полученному вину, в зависимости от того, какого типа вино хотят получить.

Виноградные веточки, или гребни, являются еще одним источником, из которого получают танин, причем более трепкий, чем из кожицы. Отделять ли гребни от ягод перед брожением, частично или совсем — это зависит от сорта винограда, от урожая, от местных традиций и желаемого результата. Гребни придают молодому вину обманчивую тонкость вкуса и терпкость, на время маскируя другие качества вина, которое требует долгой выдержки. В Бордо и везде, где вина получают танин из ягод темного толстокожего винограда Каберне Совиньон, гребни отделяют. В Эрмитаже в долине Роны во Франции у винограда Сира гребни не отделяют. В Бургундии на это смотрят по-разному; многие виноградари отделяют гребни от ягод для того, чтобы их вина скорее становились готовыми к употреблению, в то время как другие виноградари полагают, что добавочный танин из гребней позволяет их винам вызревать с большей глубиной и продолжительностью, хотя достоинства этих вин будут менее заметны, пока они молодые.

По традиции, гребни отделяют от ягод, протирая их руками через деревянные решетки, которые задерживают гребни. В настоящее время общепринятыми являются механические приспособления для отделения веточек — гребнеотделители, которые отбрасывают гребни и отсасывают ягоды и сок в чаны.

Чаны могут быть деревянными, бетонными или из других материалов с нейтральной внутренней облицовкой. Они могут быть даже из нержавеющей стали. Сталь легко содержать в чистоте, а проводимость металла позволяет осуществлять четкий температурный контроль при помощи воды, стекающей по внешней стороне чана, — горячей, чтобы начать процесс брожения, когда это необходимо, или холодной, если нужно помешать температуре достичь опасной высоты. Чаны могут быть открытыми или закрытыми. Закрытые чаны имеют люки, чтобы ссыпать туда ягоды и выпускать газ. Они более удобны для широкого производства вина. Там же, где участки земли небольшие, или там, как в Бургундии, где виноградари обладают небольшим количеством дюжины разных сортов винограда, причем из каждого из них получают вино отдельно, — там традиционными являются открытые чаны. «Шапку» или пористую массу из кожицы и мякоти, которая появляется на поверхности сусла, — можно оставлять плавать сверху, и в таком случае в ней регулярно проделывают отверстия, а можно ее утопить и держать под жидким суслом при помощи деревянной решетки. В основном выбор зависит от традиции: аргументы в пользу того или иного способа в высшей степени неубедительны. Во время первой стадии брожения сусло регулярно выкачивают со дна чана и снова сливают его в чан, чтобы насытить его воздухом и стимулировать деятельность дрожжевых бактерий, чтобы понизить его температуру, и в том случае, когда есть плавающая «шапка», сохранить ее влажность. После того, как заканчивается стадия бурного брожения, шапку погружают в сусло, чтобы ее мацерация (вымокание) шла сама по себе. Затем чаны накрывают или закрывают с целью удержать углекислый газ, который защищает неполностью перебродившее сусло от соприкосновения с воздухом. Гибкие красные вина с приятным цветом могут быть получены путем нагревания массы раздавленных ягод (мезги), чтобы она дала цвет, а затем ее остужают и тут же отправляют под пресс, затем к соку добавляют культурные дрожжевые бактерии и дают ему перебродить, отделив от него мезгу. Ни само вино, ни его цвет долго не сохраняются.

Более интересный способ получения красного вина, известный как углекислотная мацерация, широко используется для производства вин, предназначенных для того, чтобы их пили очень молоды-

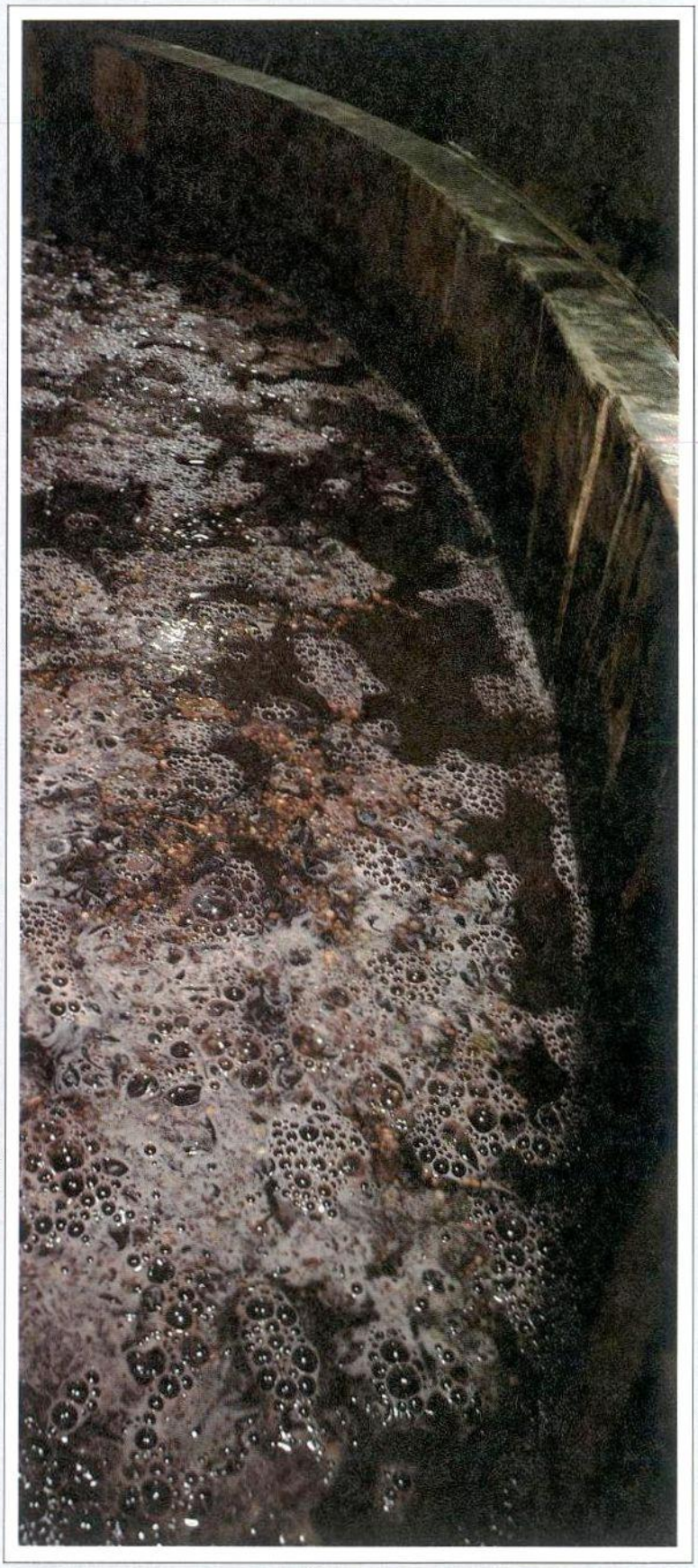


Черный и белый виноград давят специальными прессами в Шампани.

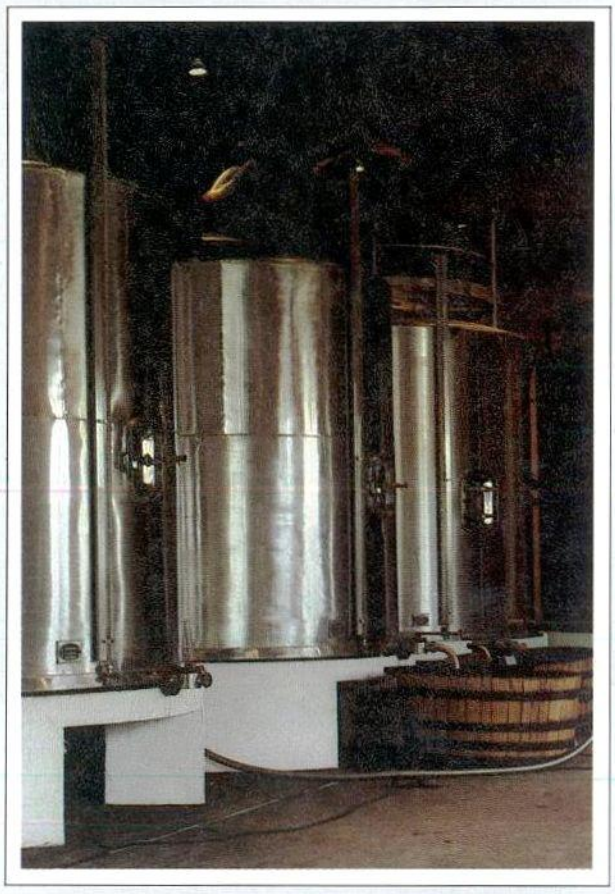
ми. На многих языках эти вина называют primeur, а в Италии их называют «новое вино». В этом случае целые, недавленые гроздья винограда помещают в керамические чаны, где они находятся под давлением углекислого газа, либо нагнетаемого, либо полученного естественным путем в процессе брожения небольшого количества сусла в чане. Виноград держат под давлением от двух до трех недель, в течение которых в ягодах происходит внутриклеточное брожение, частично превращающее сахар в спирт и уменьшающее содержание в них яблочной кислоты больше чем наполовину. (Яблочная кислота, содержащаяся также в яблоках, и винная кислота, присущая только винограду, являются двумя основными кислотами в сусле.) Затем отцеживают свежий сок, оставшиеся ягоды и мякоть снова отдавливают и этот сок добавляют к тому, что находится в чане. Брожение там обычно заканчивается через пару дней. Этим способом получают особо нежные и ароматные вина, с большим шармом, если их пить молодыми и охлажденными.

Среди микроорганизмов, прилипших вместе с дрожжевыми бактериями к пруину — восковому налету на виноградной кожице, — находятся молочнокислые бактерии, те же самые бактерии, которые превращают молоко в творог и сыворотку. Эти бактерии вызывают повторное молочнокислое брожение, благодаря которому яблочная кислота в вине расщепляется на молочную кислоту и углекислый газ. Это естественное расщепление кислот очень важно для качества всех красных вин. В результате этого процесса не только количество кислоты в вине уменьшается наполовину, но и сама молочная кислота становится менее агрессивной, чем яблочная, а в качестве побочного эффекта букет вина становится более сложным, так как в его структуре появляются новые элементы.

Поскольку идеальная температура для молочнокислого брожения ниже, чем для спиртового брожения, оно редко начинается до окончания спиртового брожения, или, по крайней мере, начинается тогда, когда спиртовое брожение почти закончено. При тех способах получения вина, при которых вино и мезга остаются в бродиль-



Брожение в открытом чане. Вье Шато Сертен.



Деревянные чаны часто заменяются стальными.

ных чанах для продолжения мацерации, молочнокислое брожение часто проходит незамеченным до того момента, когда сливают молодое вино. В иных случаях оно бывает непредсказуемо. Как и дрожжевые бактерии, молочнокислые бактерии обитают в погребах и в виноградниках, и процесс брожения всегда особенно трудно начинать именно в новых помещениях.

Однако не все виды брожения желательны, и один вид брожения может быть гибельным для вина: уксусная бактерия, обитающая в воздухе, способна превратить вино в уксус. Главным оружием против нее является двуокись серы, универсальный дезинфицирующий и стерилизующий помощник виноделов. Пустые бочки стерилизуют при помощи сжигания серных фитилей, просунутых в отверстия для затычек, а в процессе производства вина к раздавленным ягодам часто добавляют серные таблетки, разведенные в вине. Это делают тогда, когда ягоды ссыпают в чаны, и еще после окончания молочнокислого брожения. В принципе этот способ является спорным, по крайней мере, если речь идет о получении красных вин. Двуокись серы производит разрушающее действие как на уксусные, так и на молочные бактерии, подвергая опасности молочнокислое брожение, а вследствие этого могут погибнуть более хрупкие дрожжевые бактерии и может уменьшиться сложность их популяции. Здесь необходимы интуиция и большая осторожность, но сторонники использования серы при производстве красного вина считают, что легкий привкус серы в вине жизненно необходим для тонкости вина, что он помогает оттенить другие запахи и вкусы в вине.

Другим спорным процессом является шаптализация: добавление сахара к неперебродившему суслу с целью повысить содержание спирта в вине. Спор этот продолжается с начала XIX века, когда эта технология была рекомендована министром внутренних дел при Наполеоне I, графом Ж.-А. Шапталем, чье имя она и носит. Напри-

мер, в наши дни Германия разрешает шапталицию столовых вин, но не позволяет шаптализировать более тонкие вина. Однако разрешается все же подслащивать все вина стерилизованным неперебродившим виноградным соком. Во Франции законодательством шапталицация разрешена в отдельных районах в неблагоприятные годы. В Италии и Калифорнии она считается незаконной, но добавление виноградного концентрата (альтернативный способ повышения содержания бродильного сахара в сусле) разрешено и там и тут. Таким образом, закон и здравый смысл в виноделии частенько не в ладу: ведь когда виноградный концентрат добавляют к суслу, его сахар уже переработался в спирт, а концентрация кислот и других составных частей задерживается. В результате вино выходит из равновесия, и его природное своеобразие нарушается. При этом разумное количество добавленного сахара, сначала растворенного в сусле, дает вину лишние градусы, но не нарушает основной природы вина: вино в трудный год становится от этого более ароматным и лучше слаженным. Разумеется, неловкая рука может нарушить эту гармонию, и шапталицация приемлема только в том случае, когда ее проводят с очень большой осторожностью.

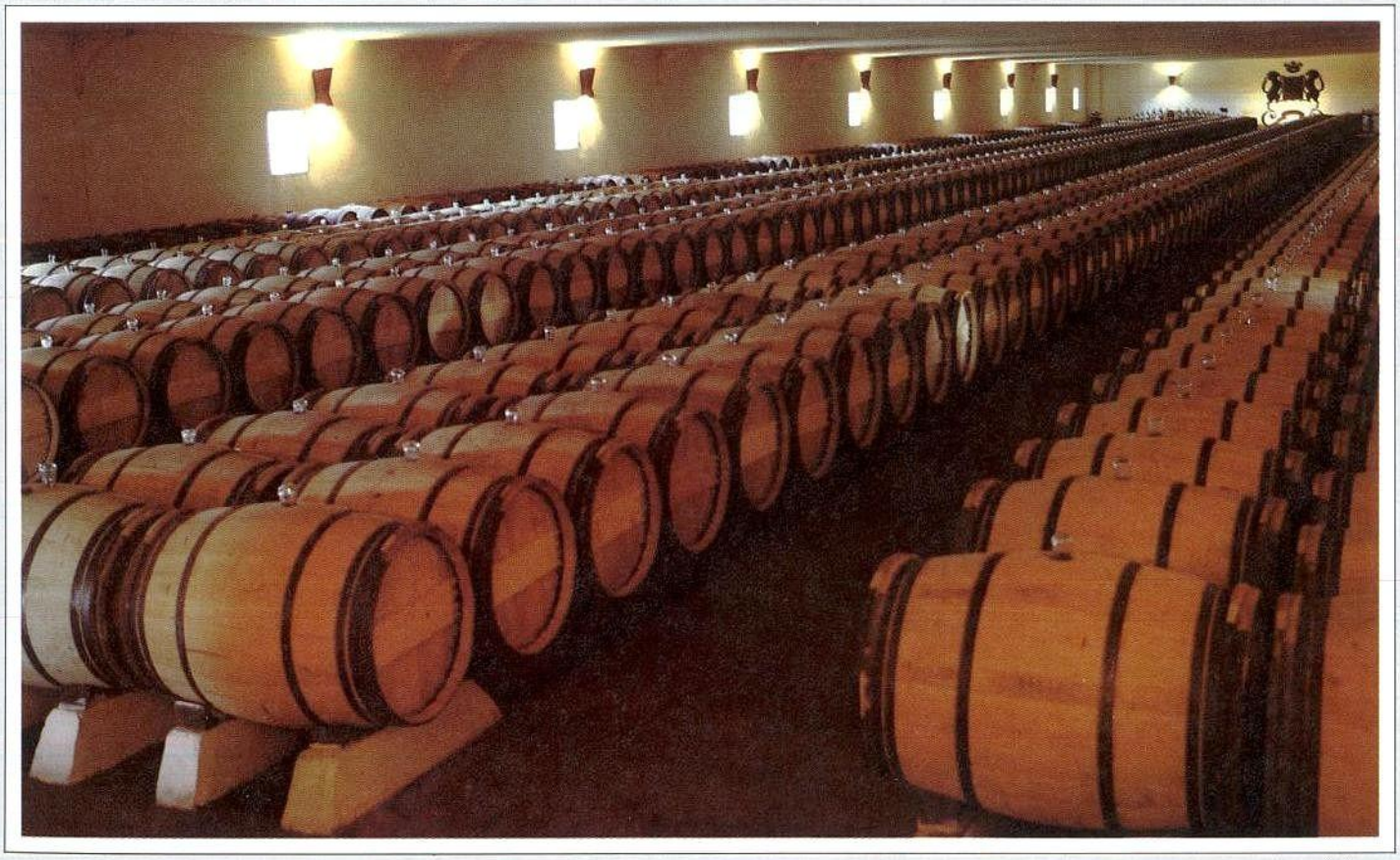
Производство белого вина

В принципе производство белого вина отличается от производства красного вина только тем, что сорта белого винограда отправляют под пресс сразу же после сбора, а сок его бродит без контакта с кожицей. Когда из красного винограда вино делают таким способом, то вино получается алого или розового цвета. Белое вино почти всегда делают из белого винограда, но поскольку красный цвет вину дает исключительно кожица, из красного винограда также можно получить белое вино, при условии, что он будет собран, как только созреет, и сок будет отдавлен без предварительного дробления ягод вместе с кожицей — дело в том, что после определенной фазы созревания пигментация кожицы начинает окрашивать сок. Производство белого вина из красного винограда является традиционным (и почти уникальным) в Шампани, где огромные широкие прессы выдавливают из винограда бесцветный сок в возможно короткие сроки.

Освежающая прелесть сухого белого вина зависит от более высокой степени содержания кислоты в нем, нежели в красном вине. Сорт винограда, климат и степень зрелости являются важными факторами, оказывающими воздействие на кислоту винограда. По мере созревания винограда содержание сахара в нем увеличивается, а содержание кислоты уменьшается. Ягоды считаются созревшими, когда они достигают максимальной величины и наполненности соком, а уровень содержания сахара на какое-то время остается стабильным. А затем, если это допустить, ягоды начнут перезревать, содержание сахара в них снова начнет повышаться, а содержание кислоты — снижаться, и ягоды начнут усыхать.

В разном климате виноград созревает по-разному. В северных зонах в удачные годы виноград может достигнуть высокого уровня содержания сахара на стадии перезревания и в то же время сохранять достаточное содержание кислоты для того, чтобы из него можно было получить превосходно сбалансированное вино. Но тот же самый сорт винограда, выросший в жарком климате, будет иметь низкое содержание кислоты на более ранней стадии созревания. Для того чтобы сохранить необходимое содержание кислоты ради жизнеспособности вина, виноград следует собирать на такой стадии созревания, когда вкус свежих ягод полностью разовьется, но до того, когда из-за зрелости снизится содержание кислоты. Чтобы в дальнейшем повысить содержание кислоты в винограде, необходимо частично или полностью предотвратить повторное молочнокислое брожение.

Погреб первого года хранения в Шато Мутон Ротшильд в Пойяке.



Белые сорта винограда обычно давят без гребнеотделения. Короткий контакт с гребнями во время отжимания сока не оказывает никакого ощутимого воздействия на качество вина, но облегчает процесс давления, поскольку гребни мешают мезге превратиться в слишком плотную массу. Если красный виноград загружают в чаны сразу же после того, как его раздавят, то сок белого винограда оставляют на воздухе гораздо дольше, и не только во время дробления, но и после прессования. В результате белый виноград нуждается в большей защите от вредных бактерий, нежели красный. Используемая для этих целей двуокись серы временно парализует деятельность дрожжевых бактерий, отодвигая таким образом начало брожения и давая возможность твердым частицам во взвеси осесть. Относительно прозрачную жидкость разливают по чанам и бочкам для брожения.

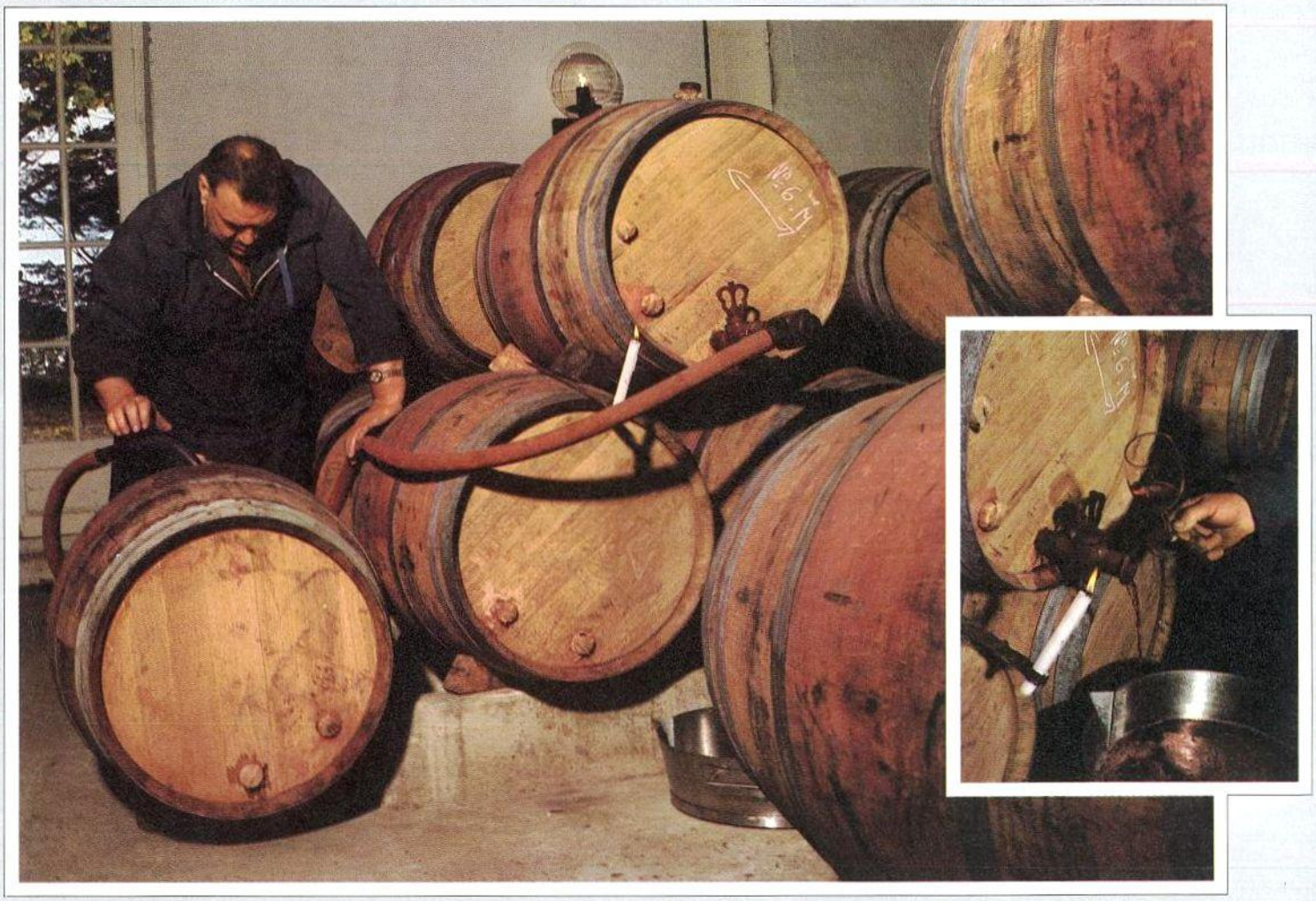
Стремясь сохранить максимум свежести и аромата в вине, белые вина сбраживают при более низкой температуре, чем красные. Этот метод никогда не создает никаких проблем при традиционном разливании вина в бочки небольшого размера. Осенью, при невысокой температуре окружающей среды, небольшие сосуды теряют достаточно тепла, чтобы помешать температуре сусла подняться выше 20° по Цельсию (68° по Фаренгейту). Сначала бочки наполняют только на три четверти, чтобы обеспечить дрожжевые бактерии кислородом и помешать пенящемуся бродящему суслу перелиться через край. После того как самая активная стадия брожения пройдена, бочки закрывают, чтобы предохранить вино от соприкосновения с воздухом. Низкая температура продлевает срок брожения, и с приближением зимы может появиться необходимость прогреть винные погреба, чтобы поддержать молочнокислое брожение, которое является очень важным для качества и стабильности сложных белых вин.

Чем больше емкость, в которой происходит брожение, тем выше поднимается температура сусла и тем труднее ее контролировать. В последнее время системы охлаждения и охладительные установки позволили производить брожение белых вин в чанах большого размера со строго установленной температурой, обычно около 15 °C (59 °F), но в некоторых случаях и в течение определенного срока температуру можно сохранять такой же низкой, какой она бывает в домашних холодильниках. Быстрая последовательность процессов осветления вина — центрифугирование, подвергание близкой к замораживанию температуре и фильтрация — часто настолько стабилизируют эти вина, что их можно сразу же разливать по бутылкам.

Получение вина в деревянных емкостях

Вина, имеющие потенциал для дальнейшего созревания и долголетия, вне зависимости от их цвета, плохо переносят насильственную обработку, которой успешно подвергаются менее качественные вина с целью продать их как можно скорее. Таким винам позволительно дозревать в деревянных емкостях. Это могут быть традиционные бордоские или бургундские бочки вместимостью 225 или 228 литров, которые сейчас используют во всем мире, или же это могут быть огромные чаны вместимостью до 10 000 литров. Чем больше

Созревающее вино сцеживают, чтобы очистить от осадка. На этой иллюстрации вино проверяют на прозрачность.



емкость, тем меньше объем вина, которое соприкасается с деревом, и тем медленнее вино созревает.

В зависимости от размеров емкости и природы вино может находиться в деревянном сосуде от шести месяцев до нескольких лет, при этом постепенно очищаясь. В этот период времени вино дышит очень медленно, сквозь дерево. Благодаря испарению происходит концентрация всех составляющих элементов вина, причем потеря воды выше, чем потеря спирта. (Хотя спирт более летуч, его молекулы больше, и это мешает ему испаряться.) Кислород впитывается в вино через дерево и является причиной химических изменений в вине, что также составляет часть процесса созревания вина.

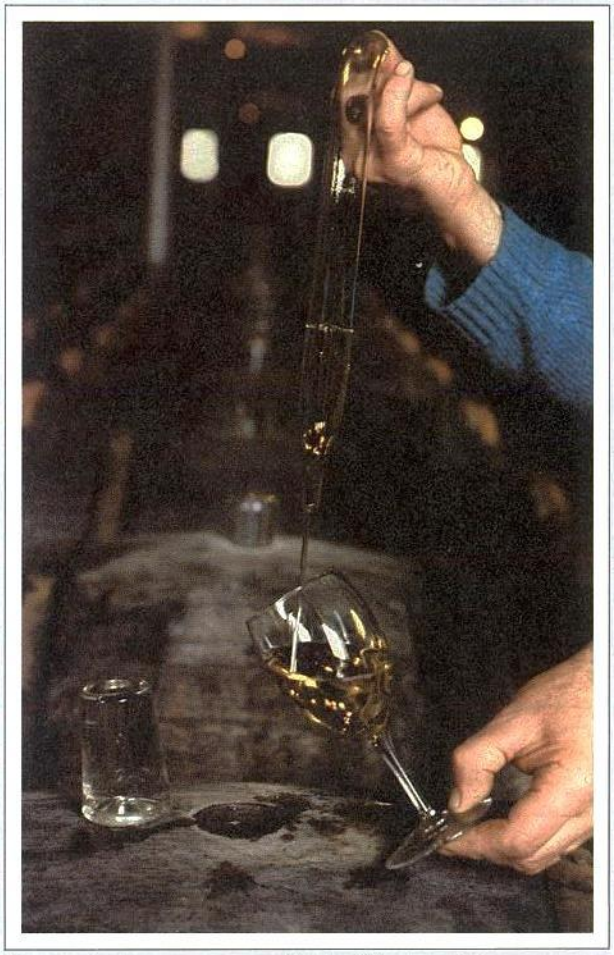
В течение этого времени бочки с вином регулярно сцеживают: вино переливают из одной бочки в другую, оставляя осадок на дне — остатки мертвых дрожжевых бактерий, кристаллы винного камня, бесконечно малые клеточные остатки виноградных ягод и других твердых частиц, выпавших из взвеси. Как только последнее чистое вино перелито, его проверяют на прозрачность. Стакан с вином подносят к пламени свечи или к неяркому электрическому фонарю, и при первом признаке замутнения слив прекращается, чтобы осадок не смешался с чистым вином. Как только вино сцежено, его осветляют с помощью процесса, известного как очищение вина. Очищающий реагент вводят в вино, где он, благодаря контакту с кислотами и танинами, коагулирует и вытягивает из взвеси микроскопические твердые частицы, которые, прилипая к коагулянтным очищающим частицам, выпадают в осадок. Вино затем снова сцеживают, чтобы освободить его от этого осадка. Яичный белок является типичным очищающим реагентом для красного вина, а для очистки белых вин часто используют рыбий клей (разновидность желатина) или бентонит (глину). Как сцеживание, так и очищение дают возможность воздуху проникнуть в вино и помогают дереву дышать.

Вина лучше отстаиваются в маленьких бочонках, чем в больших бочках, и поскольку процесс очищения непрактичен, когда речь идет о больших объемах, то вина предпочитают фильтровать. Однако в мире есть пуристы, которые не сцеживают, не очищают и не фильтруют вино под тем предлогом, что вино при этом теряет оттенки вкуса и свою сложность.

Хотя проникновение кислорода полезно для созревания вина, его спокойная поверхность никогда не должна соприкасаться с открытым воздухом. Ведь уксусная бактерия, всегда готовая превратить вино в уксус, начинает действовать только в контакте с воздухом, поэтому большие емкости часто должны быть недолиты и закрыты. Маленькие бочки различных размеров и бутылки с тем же самым вином хранят наполненными, в готовности, чтобы не повредить вину. Все же даже самое старательно ухоженное вино никогда не может быть на все 100% свободно от уксусной кислоты, и неуловимый след этой летучей субстанции, известной под названием летучей кислоты, может укрепить вино и помочь выявить букет вина.

На разной стадии созревания вина сезонные перепады температуры полезны, так как тяжелый осадок при этом ложится на дно. Позже вино очищается более спокойно, и этот процесс идет менее резко при более низкой и более постоянной температуре. Вина, требующие выдержки больше года до разлития по бутылкам, перемещают из наземных погребов первого года хранения в более прохладные подземные погреба второго года хранения, а в некоторых случаях — в еще более холодные погреба третьего года хранения, чтобы формирование вина закончилось до того, как его разольют по бутылкам. Во время этого медленного процесса, когда вино очищается и зреет, виноградарь постоянно проверяет и пробует свое вино, чтобы контролировать его здоровье, прозрачность и степень зрелости.

Выражение «вкус бочки» является общим разговорным штампом, когда речь идет о вине. Впрочем, для разных людей это выражение имеет разный смысл. Большинство многолетних вин вызревают в хорошо выдержанных бочках, которые используются из года в год. Эти бочки не придают вину никакого вкуса. Когда о вине говорят, что оно имеет вкус бочки, его вкус не имеет ничего общего с самим деревом. Сочетание естественного высокого танина и долгого пребывания в бочках, во время которого происходит окисление, часто излишнее, изменяет вкус вина, делая его старым прежде времени; его свежесть и аромат теряются, а содержание летучих кислот становится высоким. Привкус нового дуба явно присутствует в молодом вине, но он исчезает по мере старения вина. Немногие из наиболее выдающихся мировых вин выдерживают только в новых дубовых бочках. Например, лучшие вина Бордо и Бургундии начинают свою карьеру каждый год в новых дубовых бочках и зреют в них же; вино сцеживают из одних бочек в другие, но во всех этих бочках содержится вино только одного урожая. Это делают до тех пор, пока двумя — двумя с половиной годами позже вино не разольют по бутылкам, а бочки не продадут другим виноделам. Иные виноделы рассудительно используют как новые, так и старые дубовые бочки, чтобы избежать чрезмерного воздействия дерева на свои вина, поскольку новый дуб является сильным выдерживающим реагентом. Чтобы извлекать грубые танины, содержащиеся в дубе, отличные от тех, что содержатся в винограде, и приобрести характерный для дуба суховато-сладкий, похожий на ваниль, привкус и все же сохранить свой баланс, вино должно иметь мощную структуру и ярко выраженную индивидуальность. Только соединение особого микроклимата, особой почвы, отборных сортов винограда, старых лоз, ограниченного производства и хладнокровного уничтожения несовершенных гроздей винограда может



Дегустирование вина в Шато Икем в возрасте одного года.

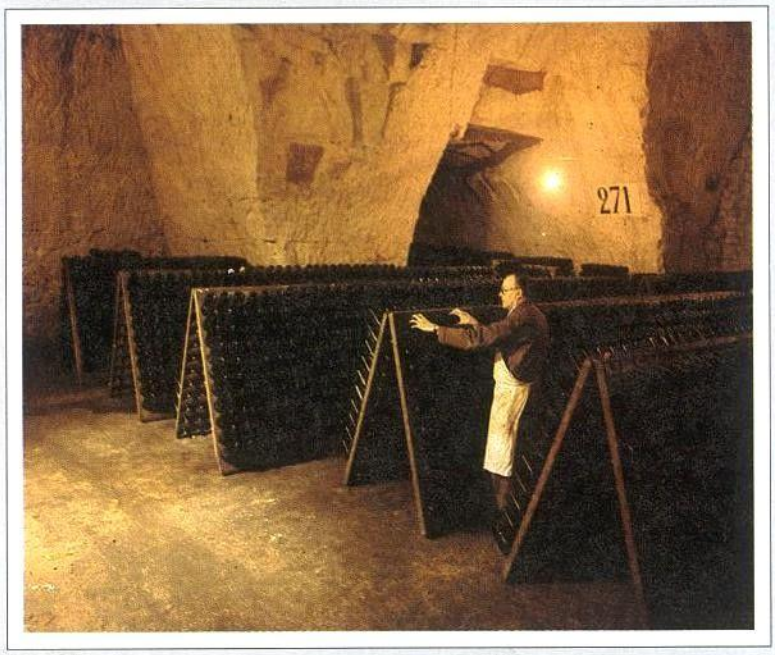
дать вино, обладающее способностью извлекать из нового дуба танин и аромат и достигать своего совершенства. Такое вино может быть густым, тяжелым, неподатливым, ревнивым к своим качествам в молодости, но со временем оно раскроется во всей своей красе и будет жить долго.

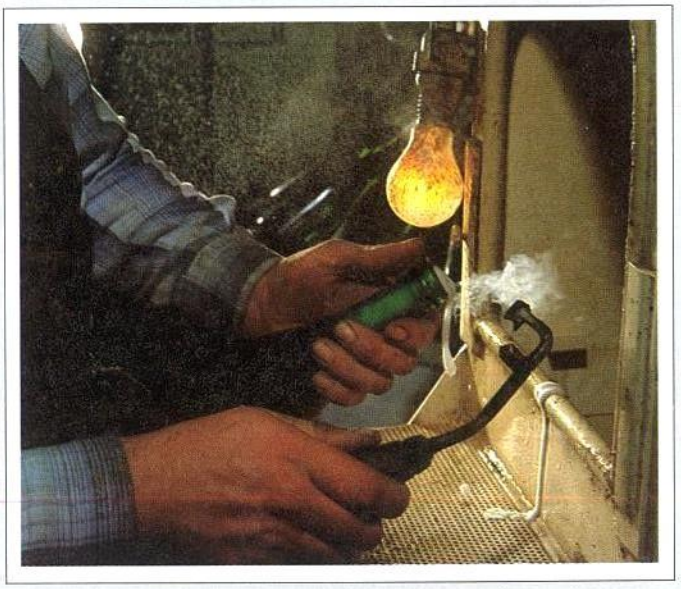
Специальные виды виноделия

Нетронутый слой дрожжевых бактерий, который устойчив по отношению к спирту, называется по-испански *«флор»*. Он образуется на поверхности некоторых вин и его умышленно сохраняют на недолитом до краев бочки вине, никогда не сцеживают и не снимают, он не подчиняется законам производства других вин и создает типичный аромат Фино и Амонтилья до Хересов и *vins jaunes*, буквально «желтых вин», из района французской Юры. Самым лучшим примером такого вина является роскошное, бронзового оттенка вино Шато-Шалон. Сардинское вино Верначча ди Ористано также получают этим способом, и пленка (флор) с успехом применяется в странах, которые изготавливают Херес.

Как и уксусные бактерии, дрожжевые бактерии нуждаются в свежем воздухе, но эти бактерии враждуют между собой, и только одна из них может победить. Чтобы образовалась пленка, способная выдержать атаку уксусной бактерии, вина должны быть крепкими: необходимо 15° спирта. Для того, чтобы набрать эти градусы, виноград Хереса непродолжительное время сушат на соломенных циновках на солнце, повышая таким образом концентрацию сахара, а виноград Шато-Шалон собирают увядшим в период его перезревания. Как только на поверхности вина образуется пленка «флор», она «запечатывает» вино, препятствуя проникновению воздуха, прогоняет бактерии и уменьшает содержание летучей кислоты, так как уничтожает уксусную кислоту. Со временем вина становятся концентрированными (Шато-Шалон следует оставлять под пленкой «флор» минимум шесть лет до разлития его по бутылкам). Благодаря более интенсивному испарению воды содержание спирта возрастает. Вследствие многолетнего окисления вино приобретает вкус, глубину и плотность, типичные для этих чрезвычайно сухих пряных вин, имеющих привкус ореха. Не все условия, благоприятные для развития пленки «флор», были полностью изучены, но ясно, что популяция соответствующих дрожжевых бактерий, акклиматизированных столетия назад, является самым необходимым условием.

Бутылки с шампанским ежедневно переворачивают, чтобы осадок постепенно перемещался.





Из бутылки с шампанским удаляют осадок.

Благородная плесень

Конечно, вина, наиболее внушающие доверие, медового оттенка или цвета блестящего золота, ароматные без пресыщения, вибрирующие и проникающие — это те вина, которые получены из винограда, пораженного благородной плесенью. Чтобы отличить это состояние виноградных гроздьев от вредного гниения, плесень пепельного цвета Botrytis cinerea (от греческого botrys: кисть винограда, и латинского ciner: пепел) называют «благородной плесенью» или «благородной гнилью». Когда она поражает здоровые, полностью созревшие ягоды белого винограда, она иссушает их мякоть под неповрежденной кожицей до состояния концентрированной эссенции. Если же плесень поражает незрелые ягоды, поврежденные насекомыми или сильным дождем, разрушает кожицу и позволяет вредным бактериям проникнуть в мякоть, ее называют серой плесенью, и она может представлять собой серьезную опасность для урожая. Она также разрушает пигментацию красных ягод, придавая вину тусклый сероватый цвет.

К винам, полученным с участием Botrytis, относятся французский Сотерн, венгерский Токай и великие немецкие сладкие вина. Их нельзя получать каждый год, так как развитие благородной плесени зависит от сочетания тепла и влажности в природе уже после того, как виноград созрел. В удачный год рано созревающие сорта винограда, имеющего толстую кожицу, могут позволить Botrytis проделать свою работу до наступления плохой погоды; одновременно кожица останется неповрежденной под разрушающим воздействием плесени, и она же предохранит мякоть ягод от соприкосновения с воздухом.

Благородная плесень вторгается в виноградники нерегулярно, и даже на отдельных гроздьях ее действие будет постепенным. Одна и та же гроздь может содержать усохшие, покрытые плесенью ягоды, в то время как другие ягоды могут быть все еще набухшими с кожицей коричневого цвета, смягченными начальным воздействием плесени, а часть ягод могут быть твердыми, зрелыми и не тронутыми плесенью.

Для того, чтобы благородная плесень оказала свое воздействие на характер вина, следует срывать с грозди отдельные ягоды, как только они в достаточной степени сморщатся, но еще не засохнут совсем. Необходимо несколько раз обрывать ягоды с одной и той же лозы — часто пять, шесть, семь раз и более за период, который в некоторые годы растягивается на два месяца. При этом каждый раз собранный виноград подвергается отдельному брожению.

Два специфических свойства благородной плесени влияют на

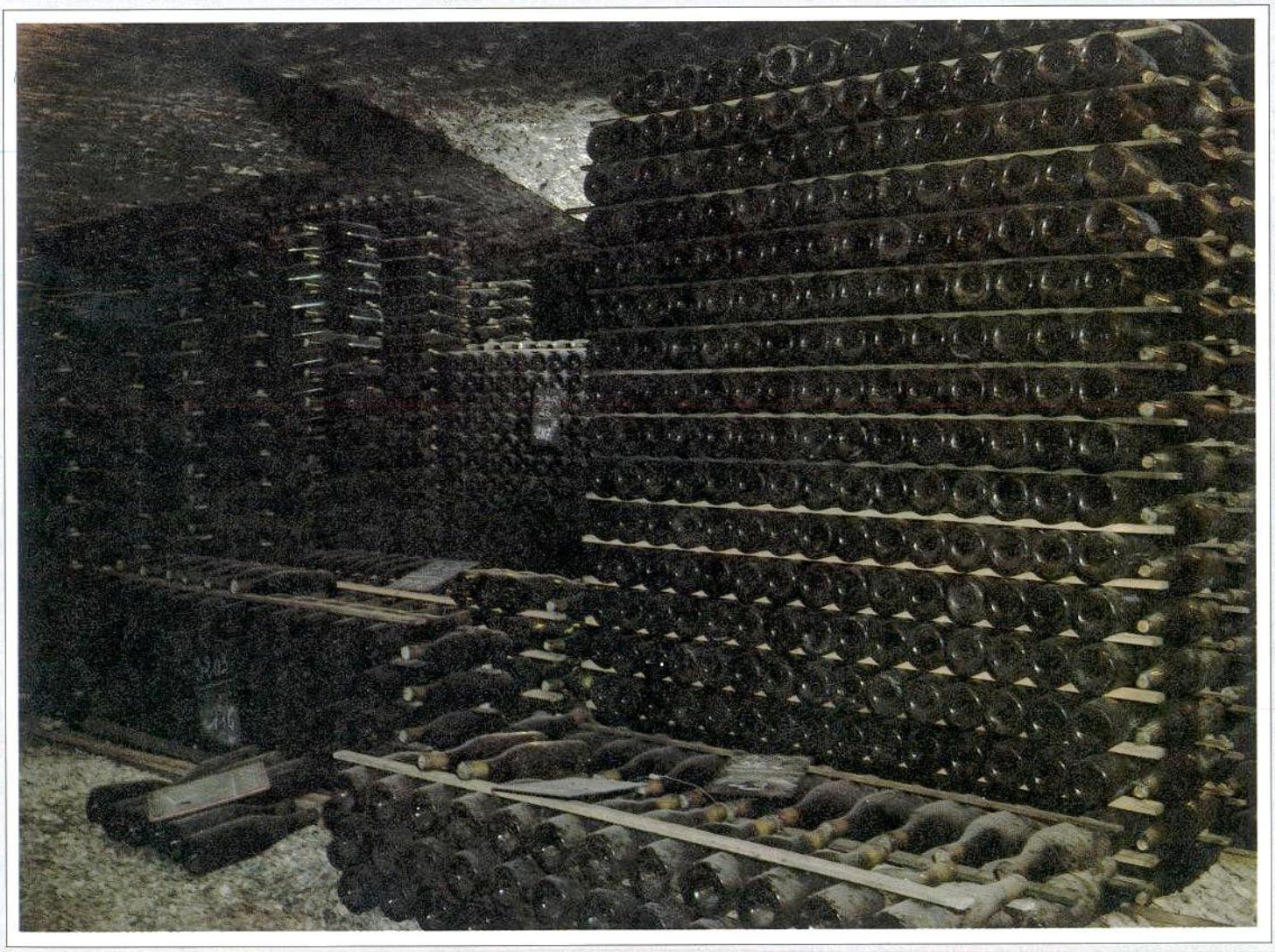
структуру и вкус вина и создают разницу между винами с Botrytis и сладкими винами, полученными из винограда, который увяливают в обычных сушильных печах. В этом случае происходит концентрация кислоты и сахара за счет потери влаги, без изменения в составе виноградных ягод, тогда как Botrytis, питающаяся кислотой с сахаром, производит химические изменения в структуре винограда, создавая новые элементы, которые изменяют букет вина. Поскольку плесень потребляет больше кислоты, чем сахара, кислотность сусла понижается. Кроме того, плесень Botrytis вырабатывает особое вещество, которое препятствует спиртовому брожению. В сусле, полученном из частично увяленных ягод, чей химический состав остался неизмененным, спиртоустойчивые дрожжевые бактерии способны сбраживать сахар в спирт до 18°—20°. Но высокая концентрация сахара в винограде с благородной плесенью означает соответственно высокую концентрацию плесневого грибка, который быстро останавливает брожение. Например, в винах Сотерна совершенный баланс достигается за счет сахара, который способен превратиться в 20° спирт. Но благодаря воздействию плесневого грибка брожение прекратится раньше, и вино будет содержать от 13,5° до 14° спирта. Если собранный виноград содержит в себе еще больше сахара, брожение останавливается даже быстрее, и вино получается более сладким, с низким уровнем спиртового содержания. Если виноград собрать тогда, когда он имеет спиртовой потенциал намного меньше 20°, баланс вина будет нарушен из-за излишнего содержания спирта и недостатка сладости.

Процессы получения вина сильно отличаются друг от друга. Например, сладкие венгерские вина Токай не являются в чистом виде винами с благородной плесенью. Их получают путем добавления некоторого количества винограда с благородной плесенью к суслу, полученному из другого белого винограда. В винах Сотера единственная разница в их получении заключается в том, что до начала брожения нет возможности отделить твердые частицы от плотного, густого сусла, поэтому мутный сок сливают прямо в бочки. Брожение его идет очень медленно, так же, как и очищение: вину Шато Икем требуется три с половиной года для того, чтобы вино очистилось до того, как его разольют по бутылкам. А уж после этого оно нередко совершенно спокойно доживает до своего столетия.

Конечно, его можно выпить и раньше, но истинное удовольствие и состоит в том, чтобы выпить его спустя десятилетия после его неторопливого созревания в темноте, в прохладном покое погреба. Это и есть истинная цель мастерства и искусства его создателя. Мало вин могут сравниться с Икемом в величии, но все вина могут доставлять удовольствие, и поиск этого удовольствия — цель этой книги.

Ричард Олни

В погребах Бургундии тысячи бутылок ждут своего часа.



Указатель мировых ведущих сортов винограда

Все начинается с винограда. Многие вина получают исключительно из одного сорта винограда, и в них отражаются отличительные черты этого сорта. Другие вина получают из сочетания разных сортов винограда, и каждый из них привносит свои особые качества, такие, как аромат, цвет, крепость, кислотность и плотность. Именно баланс, или гармония, всех этих взаимосвязанных элементов и составляет характер вина.

Во всем мире выращивают более 3000 сортов европейского винограда Vitis vinifera, но только несколько из них дают самые лучшие вина. Здесь показаны некоторые ведущие сорта белого винограда, а некоторые основные сорта красного винограда показаны на стр. 20—21. Здесь упомянуты только самые важные регионы, где произрастают эти сорта винограда, многие из этих сортов разводят повсеместно. Другие сорта винограда рассматриваются на стр. 140—142.

Многие европейские сорта были успешно пересажены в другие части света, но в более теплом климате определенный сорт даст ощутимо иной результат, не такой, как в умеренном климате. И почва — будь то песок, гравий, мел или гранит, например, — тоже значительно повлияет на характер вина, полученного из одного и того же сорта (*стр. 9*).

Среди благородных сортов винограда сорт Каберне Совиньон является наиболее приспосабливаемым. Он был успешно пересажен из региона Бордо в иные почвы в разных климатических условиях, и он передал свой характер превосходным винам в Калифорнии, Южной Африке и Австралии. И напротив, Пино Нуар из Бургундии адаптируется к условиям другого климата с большими трудностями, и за пределами Бургундии его белые разновидности — Пино Блан и Пино Гри — дают часто лучший результат.

Другие сорта винограда прекрасно чувствуют себя на новых землях. Например, Цинфандель растет в Северной Италии, где он известен под названием Примитиво и широко используется как сильное вино в купаже. Этот виноград процветает в более прохладных северных частях Калифорнии, и из него получают очень ароматное вино с легким привкусом трав.

Шардонне. Из этого сорта получают великие белые Бургундские вина: Кот де Бон и Шабли, белые вина Кот Шалоннез, Пуйи Фюиссе и другие вина в Маконе. Шампанское делают именно из белого винограда Шардонне. Из него также получают превосходные белые калифорнийские вина.

Семильон. Под воздействием Botrytis (*стр. 16*) этот виноград дает сладкие белые Бордоские вина, такие как Барсак, Сотерн и Лупиак. Его смешивают с меньшими пропорциями винограда сорта Совиньон Блан (*следующая страница, справа наверху*) и Мюскаделем. Семильон растет также в Калифорнии, Австралии и Южной Африке, где он известен как зеленый виноград.

Гевюрцтраминер. Получил свое название от немецкого «гевюрц», что значит «пряность». Этот сорт дает пахучие, пряные вина, которые в Эльзасе и в Германии носят его имя. Во французской Юре его называют Савиньен, и из него там получают «вэн жон» — желтые вина. Этот сорт винограда растет также в Австралии, Италии, Калифорнии, Южной Африке и Австралии.

Совиньон Блан. В регионе Бордо этот сорт сочетают с Семильоном (*предыдущая стр., ил. внизу*) при получении сладких вин Сотерна и Барсака и сухого белого вина Грав. В долине Луары его называют «блан фюме́» и из него получают металлические вина Сансерра, а в Пуйи-на-Луаре — бодрящее, ароматное вино Пуйи-фюме́. Растет также в Калифорнии и Австралии.

Шенен Блан. Этот сорт является ведущим среди сортов белого винограда в районе Турени и Анжу в долине Луары. Вина Анжу, Турени, Сомюра, Лайона и Вувре имеют диапазон от сухих до сладких. Некоторые из них игристые, сделанные по шампанскому методу. Шенен Блан растет также в Южной Америке, Калифорнии, Австралии и Южной Африке, где его называют Стин.

Рислинг. Этот благородный сорт винограда из Германии растет также во многих других местах — Эльзасе, Австралии, Италии, Швейцарии, Югославии и во всех винодельческих районах за пределами Европы. Вина из него получаются в основном свежие, бодрые, сухие или полусухие, но если Рислинг подвергается воздействию Botrytis, из него получают наиболее выдающиеся немецкие сладкие вина.

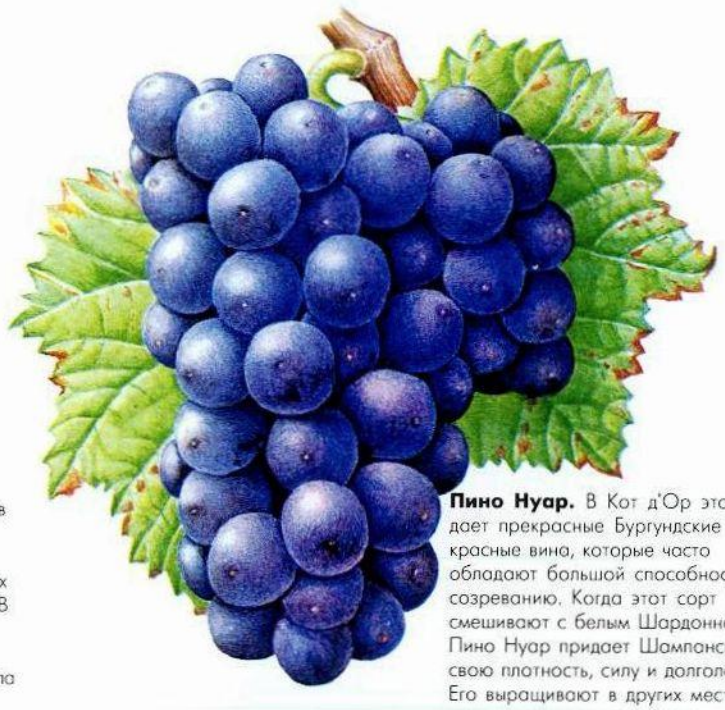
Мерло. В регионе Бордо крепкие многолетние вина получают из сорта Мерло. В Медоке и Граве его сочетают с сортом Каберне Совиньон (*ил. справа*), чтобы придать винам мягкость и закругленность. Растет также в Италии, Швейцарии, Югославии, Калифорнии, Австралии и Южной Африке.

Каберне Совиньон. Наиболее важный сорт красного винограда в Граве и Медоке. Этот сорт содержит высокий процент кислотности и танина, из него получают Бордоские многолетние вина, долго созревающие. Его сильный ароматный вкус часто напоминает черную смородину. Из него также получают высококачественные вина в Калифорнии, Чили, Австралии и Южной Африке.

Мурведр. Этот сорт успешно растет в теплом, сухом климате — например, на юге, юго-западе Франции. Из него получают вина Бандоль в Провансе, в которых содержится по крайней мере 50% Мурведра. Густота его цвета и типичный запах часто ассоциируются с дикими ягодами. Мурведр также используют при получении вин Шатонеф-дю-Пап и Палетт.

Гаме́. В Бургундии, в районе Божоле, из этого сорта получают мягкие красные вина, славящиеся своим свежим ароматным букетом. Гаме является источником получения как легких вин Божоле, так и более известных деревенских наименований этого района.

Каберне Фран. Этот сорт является более продуктивным и содержит в себе меньше танина, чем Каберне Совиньон (*ил. слева*). В регионе Бордо их часто смешивают вместе. В долине Луары из этого сорта получают вина Шинон, Бургейль, Сен-Никола де Бургейль и Сомюр Шампиньи. Растет также в Южной Америке и Калифорнии.



Пино Нуар. В Кот д'Ор этот сорт дает прекрасные Бургундские красные вина, которые часто обладают большой способностью к созреванию. Когда этот сорт смешивают с белым Шардонне, Пино Нуар придает Шампанскому свою плотность, силу и долголетие. Его выращивают в других местах с мягким климатом — в Австралии, Швейцарии, Германии, Венгрии и Калифорнии.

Сира. Создатель многих крепких вин, обладающих глубоким цветом. Из этого сорта получают некоторые из превосходных вин в Кот дю Рон, таких, как Эрмитаж, Сен Жозеф, Карнас, а в смеси с другими сортами — Шатонеф-дю-Пап. Хорошо растет в других местах с теплым климатом: в Калифорнии, Южной Африке и Австралии, где известен под названием Шираз или Эрмитаж.

Гренаш. Это сорт, который процветает в жарком климате. Он растет на юге Франции, в Испании, Северной Африке и Калифорнии. В долине Роны является важным компонентом в вине Шатонеф-дю-Пап. Из него также получают розовые вина в Тавеле и Лираке, а в районе Русильона на юго-западе Франции из него делают сладкое крепленое вино Баньюль.

1

Выбор вина

Искусство умного выбора

Язык вина
Формы бутылок
Взаимосвязь между цветом и возрастом вина
Дегустация вина и ведение журнала
Основные правила хранения вин
Удачные годы, и когда они бывают

Знание того, что можно ожидать от бутылки вина, в десять раз увеличивает удовольствие от процесса выбора вина и его сервировки. Огромное количество вин, имеющихся в нашем распоряжении, может показаться просто обескураживающим, но часто даже сама форма бутылки дает ключ к ее содержимому, поскольку некоторые виды оформления бутылок являются традиционными в главных винодельческих регионах мира (*стр. 26*). Язык этикеток еще более красноречив. На большинстве этикеток указаны страна, где было изготовлено вино, название конкретного виноградника, название сообщества виноделов, регион, где вырос виноград, и его сорт. Этой информации достаточно для того, чтобы предсказать основной характер вина, потому что некоторые преобладающие черты — например, легкотелость или полнотелость, тонкость или сложность — являются типичными для вин из определенных регионов (*стр. 28*).

Если бутылка не содержит в себе смесь вина разных лет урожая, то на этикетке будет указан год сбора урожая. Год сбора может стать важным указателем на качество вина, поскольку погода, особенно в умеренном климате, может решительно повлиять на качество вина, произведенного в данном году (*стр. 39*). В эту книгу включен указатель к сборам урожая винограда, начиная с 1945 года. Знание года сбора винограда является особо полезным, если вино зрело. Хорошие вина всех типов производятся каждый год, и большинство из них обычные вина, которые пьют молодыми. Но жизнь высококачественного вина одного года урожая может длиться от 10 до 100 лет, и по мере того, как эти вина зреют, они подвергаются восхитительным метаморфозам, меняя свой цвет (*стр. 32*) и становясь все сложнее. Высококачественное вино, полученное в так называемый удачный год — например, Шато Латур 1963 года — будет зреть быстрее, чем то же самое вино, полученное в великий год, такой, как 1961-й. Через 20 лет Латур 1961 года все еще не достигнет своей высшей точки.

Хотя этикетки дают путеводную нить к характерным особенностям вина, только само вино может открыть нам свою неповторимую индивидуальность. Оно делает это несколькими способами. Во-первых, его цвет, который ценен присущей ему красотой, может указать не только на возраст вина, но и на способ его изготовления (*стр. 30*). Затем запах, который исходит от вина при взбалтывании бокала (*предыдущая страница*) даст нам предварительную информацию о его качестве. Попрактиковавшись в дегустации вина (*стр. 34*), вы научитесь соотносить впечатления от цвета и запаха вина с его вкусовыми ощущениями и оценивать вино, следуя системе, шаг за шагом. Ваш личный винный словарь поможет вам определить эти быстротечные ощущения, но некоторые из терминов, обычных для описания вина, разъяснены на стр. 24. Ваши прошлые впечатления, записанные в винный журнал (*стр. 36*), послужат самым лучшим из возможных указателей к выбору вина в будущем.

Перед тем как попробовать вино, очень важно, держа бокал за ножку, поболтать осторожно вино в бокале. При этом ароматические элементы вина отделяются от него и концентрируются над его поверхностью между стеклянными стенками бокала. Дегустатор сначала вдохнет его букет, чтобы уловить его смешанные запахи, а потом сделает маленький глоток, чтобы проанализировать его вкус (*стр. 34*).

Словарь дегустаторских терминов

У вина имеется свой собственный словарь, и тому есть причина. Сложные впечатления от ощущений, которые вы испытываете, пробуя вино, почти невозможно описать, если не пользоваться терминами, помещенными в этой книге. Поскольку эти термины облегчают способ выражения и сравнения нюансов вкуса, запаха и других ощущений, эти термины стали частью всеобщего языка вина. Они употребляются во всей этой книге, и, похоже, необходимость в их употреблении возникает всегда, когда пробуют вино или обсуждают его.

Некоторые из этих терминов — например, кислотность или танин — относятся к составным частям вина. Другие же — например, элегантный или мускулистый — знакомые нам прилагательные, которые облегчают нам наглядное описание особых черт любого вина.

Аромат. Запах вина.
Ароматное вино. Вино с приятным запахом, напоминающим аромат цветов, пряностей и трав.
Ароматный. Обладающий отчетливым благоуханием, которое часто напоминает фрукты и пряности.
Бархатистое вино. Мягкое, податливое, богатое и гармоничное вино без терпких граней.
Богатое вино. Полное вино, обычно гармонично слаженное.
Бодрое вино. Освежающее и относительно высококислотное вино. Бодрость является желанным качеством в легких белых винах с металлическим привкусом, которые пьют молодыми.
Ванильный запах. Запах ванили, который приобретают некоторые вина во время созревания в новых дубовых бочках.
Великодушное вино. Возмужалое, открытое и богатое вино, обычно с высоким содержанием спирта.
Великое вино. Благородное вино.
Веское вино. Тяжелое, властное вино с высоким содержанием танина и спирта.
Винный камень. *См.* Кристаллы.
Водянистое вино. Вино с недостатком вкуса и цвета.
Возмужалое вино. Крепкое, но хорошо сбалансированное по содержанию спирта и танина вино, обычно с потенциалом к дальнейшему развитию.
Выдающееся вино. Высококачественное вино с индивидуальным характером, обладающее элегантностью и утонченностью.
Выдержанное вино. Зрелое, мягкое, без признаков терпкости. Хорошо выдержанное вино — это такое вино, которое достигло своей зрелости в хороших условиях. Невыдержанное вино нуждается в дозревании.
Высохшее вино. Вино без всякого свежего привкуса фруктов. *См. также* Окисленное вино.
Вяжущий. Содержащий много танина, от которого рот сохнет.
Вязкое вино. Возмужалое вино, перенасыщенное танином, поэтому его трудно пить.
Вялое вино. Вино с недостатком кислоты, характера и индивидуального вкуса. В игристых винах означает недостаток шипучести.
Гармоничное вино. Превосходно сбалансированное вино.
Гармоничность, или Баланс. Идеально сбалансированное соотношение между основными элементами вина — кислотностью, танином и спиртом.
Гибкое вино. Вино со многими характерными чертами и нюансами (некоторые из них легко выявляются, а другие менее очевидны), но легко пьющееся, мягкое и соблазнительное, без острых граней и хорошо сбалансированное.
Гладкое вино. Сложное вино, полное неуловимых гармоничных запахов и вкусов, деликатно связанных между собой.
Глубокое вино. Очень полное вино, со многими оттенками вкуса.
Горелый вкус. Вкус, напоминающий копченую пищу, запах горелых листьев или другие дымные запахи.
Грубое вино. Вино невысокого качества, часто из-за излишней кислотности и плохой винификации. Низкосортность также является характерной для вина, полученного из низкосортного винограда, который выращивают ради его высокой урожайности, или из винограда, который растет на несоответствующей почве.
Деликатное вино. Хрупкое качество хорошего вина, которое может быть на грани своего упадка. Термин также употребляется для описания хорошего сбалансированного легкого вина с приятным, но не очень устойчивым запахом и вкусом.
Длина. *См.* Настойчивость.
Дрожжевое вино. Вино, пахнущее хлебом. Иногда указывает на то, что вино подвергалось вторичному брожению в бутылке.
Дуб, вкус дуба. Запах и вкус вина, которое зрело в новых дубовых бочках.
Едкий вкус. Острый, чересчур кислый вкус в вине.
Железистое вино. Вино высокого качества, обладающее жесткой и крепкой структурой, которому понадобится много лет, чтобы созреть и приобрести более мягкий вкус. Металлический привкус, напоминающий железо, иногда появляется и в других винах.
Женственное вино. Тонкое, сложное и деликатное вино.
Жесткое вино. Молодое, невыдержанное вино с избытком танина, который скрывает его достоинства.
Жирное, или Тучное вино. Вино, полное вкуса. *См. также* Полнотелое вино.
Закрытое вино. Вино, не обнаруживающее своего характера. Многие превосходные тонкие вина проходят закрытый период в молодости. *См. также* Терпкость.
Здоровое вино. Крепкое вино, хорошо сбалансированное, полнотелое.
Зеленое вино. Острое на вкус, кислое вино. Термин указывает на то, что вино либо очень молодо, либо на то, что оно было получено из недозрелого винограда. Такое вино может быть приятным, освежающим. Этот термин также намекает на травянистость вина.
Зеленый запах. Запах зеленого дерева в некоторых молодых винах.
Землистый. Запах или вкус, напоминающий землю.
Зрелое вино. Вино, готовое к употреблению, выдержанное до должной степени.
Игристое вино. Вино, насыщенное углекислым газом, образующимся в результате брожения в закрытых емкостях. Когда бутылку открывают, он медленно выходит из вина в виде маленьких пузырьков.
Интенсивное вино. Глубокое и сложное вино.
Искристое вино. Французский термин «перлан», который определяет легкую пощипывающую шипучесть вина, легкое искрение.
Йодистое вино. Вино, напоминающее вкус морского ежа.
Карамель, вкус карамели. Богатый, слегка горелый и похожий на помадку запах и вкус, присутствующий в некоторых винах, например, в Мадере.
Кислое вино. Вино, которое пощипывает язык, когда его пьют, из-за избытка кислоты.
Кислотность. Один из основных оттенков вкуса вина, который обеспечивает его бодрость, жизнеспособность и остроту.
Короткий вкус. Вкус, остающийся на небе после дегустирования только недолгое время.
Крепкое вино. Возмужалое и властное вино, обычно с высоким содержанием спирта.
Кристаллы. Натуральные безвредные образования винной кислоты, вступающие во взаимодействие с различными элементами вина. Встречаются в некоторых белых винах.
Круглое вино. Хорошо выдержанное вино, без острых граней. Термин обычно применяется по отношению к зрелым, обильным винам.
Легкое вино. Вино без особой крепости, обычно молодое, готовое к употреблению. Легкость является также термином, применяемым по отношению к вину, не оправдывающему ожиданий.
Лисий. Агрессивный вкус и запах, присущий винам, полученным из природных американских лоз, таких, как Zabrusca.
Лояльное вино. Термин, применяемый по отношению к простому и честному вину.
Мадеризованное вино. Вялое вино, получившееся в результате случайного окисления. Такое белое вино темнеет до тускло-коричневого цвета. *См. также* Окисленное вино.
Медовое вино. Вино со сладким запахом и вкусом, которые часто обнаруживаются в винах, изготовленных из винограда, пораженного Botrutis, в таких, как Сотерн (*стр. 29*).
Металлический. Запах и вкус, ассоциируемые с винами, выделанными из сорта винограда Совиньон Блан, выращенного на кремнистых почвах, например, в Пуйи-Фюме.
Молодое вино. Незрелое, легкое и свежее вино. Последний термин употребляется по отношению к вину, которое пьют молодым.
Мужественное вино. Описание, применяемое по отношению к возмужалому вину, имеющему сильный характер.
Мускулистое вино. Гармоничное вино,

высокого качества, выдержанное. Этот термин употребляется по отношению к великим винам на любой стадии их созревания.

Мягкое вино. Нежно и хорошо сбалансированное вино, но не вялое.

Мясистое вино. Богатое вино, которое можно пожевать, полнотелое и сильное.

Настойчивость. Термин, определяющий продолжительность времени, когда вкус и аромат вина остаются на небе после дегустации.

Негармоничное, или Несбалансированное вино. Вино, в котором один из основных элементов слишком слаб или преобладает над остальными. *См. также* Гармоничность, или Баланс.

Нос вина. Общая сумма всех запахов в вине.

Обильное вино. Живое, здоровое вино. Описание часто применяется по отношению к молодым ароматным винам, которые легко пьются.

Окисленное, или Кислое вино. Термин употребляется по отношению к вину, имеющему вялый, несвежий вкус из-за чрезмерного контакта с воздухом.

Опьяняющее вино. Вино с высоким содержанием спирта.

Ореховое вино. Вино, напоминающее по вкусу орех. Запах и вкус лесного ореха и грецкого ореха часто присутствуют в винах, изготовленных при помощи «флор» (*стр. 16*). Вкус миндального ореха может присутствовать в свежих молодых белых винах.

Освежающее вино. Вино, утоляющее жажду. Часто применяется по отношению к кислым легким винам, которые пьют молодыми.

Осенний. Различные вкусы и запахи вина, напоминающие прелые листья, перегной, трюфели, грибы, сено и сенной сарай.

Отдающий пробкой. Редкий недостаток в вине, когда испорченное вино имеет очень неприятный запах.

Открытое вино. Вино, обнаруживающее все свои качества, экстравертное. О тонком вине, дозревшем до нужной степени, можно сказать, что оно «открылось».

Пахучее вино. Вино, имеющее запах, напоминающий запах дикой птицы, мелкой дичи или оленины. Такой запах часто имеют вина постарше.

Пикантное вино. Вино с крепким настойчивым запахом, характерным для некоторых типов вин, например, для типичного горелого запаха Мадеры.

Плесневелое вино. Вино с привкусом плесени. Этот недостаток обнаруживается в вине, которое было получено из винограда, пораженного серой плесенью, или в вине, которое хранили в испорченных бочках.

Полнотелое вино. Жирное вино, в котором чрезмерно выражено наличие всех элементов аромата и вкуса.

Послевкусие. Ощущение, остающееся на небе после дегустации, которое отличается от первоначального вкуса вина и часто бывает менее приятным.

Пресное вино. Вино с недостатком вкуса.

Притворное вино. Богатое, мягкое, сладкое и роскошное вино, у которого все элементы находятся в полной гармонии.

Прозрачное вино. Совершенно прозрачное и сверкающее, чистое и светлое вино.

Прокислое вино. Прокислое вино, часто уксусное. Нежелательный недостаток, который не исчезает при дальнейшем созревании вина.

Пряное вино. Вино с характерным запахом и вкусом, встречающимися во многих винах, изготовленных из специальных сортов винограда — например, из Гевюрцтраминера. Некоторые вина имеют вкус, напоминающий ямайский перец, гвоздику, корицу или другие специи.

Резкое вино. Грубое, крепкое, едкое и неподатливое вино с избытком танина и кислоты, часто молодое.

Свежее вино. Молодое и жизнеспособное вино. Термин часто употребляется по отношению к легким, хорошо сбалансированным винам с низким содержанием танина, которые пьют молодыми.

Сера. В виноделии почти везде используется двуокись серы. Однако излишек серы, различимый по пощипыванию в носу и в горле, и ее запах являются нежелательными.

Сильное вино. Крепкое и хорошо сбалансированное вино, но все еще с ощутимым избытком танина и кислоты. *См. также* Гармоничность или Баланс.

Сироповое вино. Чрезвычайно сладкое вино, приторное, с недостатком кислоты.

Слабое вино. Вино со слабым характером, ароматом, с недостатком кислотности, танина и спирта.

Сладкое вино. Термин применяется по отношению к винам, в которых содержание сахара естественно высокое; или по отношению к искусственно подслащенным винам.

Сложное вино. Характеристика великих вин со многими гранями запаха и вкуса.

Спелое вино. Полностью выдержанное вино, богатое, полное вкуса и аромата.

Спирт. Один из основных элементов в вине, обеспечивает его крепость и характер. *См. также* Гармоничность, или Баланс.

Стойкий вкус. Сильный и настойчивый вкус.

Структура. Композиция вина.

Суровое вино. Вино с высоким содержанием кислоты, откровенно крепкое и бескомпромиссное.

Сухое вино. Вино с недостатком сахара, то есть такое, в котором весь сахар перебродил.

Сырое вино. Молодое и невыдержанное терпкое вино с грубыми гранями.

Танин. Один из основных элементов в красном вине. Распознается по вяжущему ощущению полости рта. Танин бывает особенно заметен в тонких винах, нуждающихся в дозревании, например, в Кларете или Портвейне. В период созревания вина он служит сохраняющим элементом; по мере созревания вина смягчается и позволяет выявить фруктовый запах и вкус. Танин образует осадок в красных винах, которые выдерживались годами.

Твердое вино. Вино с хорошей консистенцией, крепкое, имеющее хороший потенциал к улучшению качества по мере созревания.

Темное вино. Густое вино, которому недостает прозрачности и яркости.

Терпкость. Нечто жесткое, не имеющее никаких других заметных характеристик. Некоторые великие вина, которые кажутся терпкими, пока они молоды, с возрастом становятся более мягкими и приобретают более отчетливую индивидуальность.

Толстое вино. Чересчур тяжелое и густое вино. Обычно негативная оценка.

Томное вино. Название дано вину по длинным ручейкам, которые медленно стекают по стенкам бокала после того, как вино поболтают в бокале.

Тонкое вино. Высококачественное вино с индивидуальным и изящным характером. Этот термин применяется по отношению к любому типу вина.

Травяное вино. Вино, пахнущее травами, такими, как чабер, лимонный бальзам, тимьян, розмарин, шалфей, лаванда, мята, липовый цвет и вербена.

Тусклое вино. Вино с неинтересным запахом и вкусом или с недостатком прозрачности и блеска.

Уваренный. Тяжелый, часто напоминающий карамель запах или вкус, возникающий часто из-за нагревания сусла перед винификацией. Термин также используется при описании похожего на джем или чернослив вкуса вина, полученного из перезрелого винограда, выросшего в необычно теплое лето.

Уксусное вино. Вино, в котором присутствует кислый вкус и которое было испорчено вследствие долгого контакта с воздухом.

Усталое вино. Изношенное вино, пережившее свой расцвет. Термин относится к вину, которое увядает. Вина также могут уставать от перевозок, переливок и различных приемов осветления. Но такие вина после отдыха выздоравливают.

Финиш. Окончательный вкус вина, последнее впечатление от него.

Фруктовое вино. Вино, напоминающее вкус фруктов. В вине можно распознать множество разнообразных запахов и вкусов, помимо очевидного вкуса винограда, — вкус яблока, абрикоса, черники, черной смородины, куманики, вишни, лимона, лимонной кожуры, персика, груши, сливы, малины или клубники, а также и тяжелый запах увяленных ягод. Молодые несложные красные вина часто обладают явным фруктовым вкусом и запахом.

Худое вино. Легкое вино, без тела, водянистое.

Цветочное вино. Вино, распространяющее запах цветов, таких, как жимолость, жасмин, лилия, померанец, роза и фиалка. Однако запах герани в вине считается недостатком.

Черепичный цвет. Французский термин «тюиль», описывающий цвет старого красного вина, которое посветлело и меняется на оранжевый.

Честное вино. Простое вино, без пороков, но и не имеющее больших достоинств.

Чистое вино. Вино без недостатков, свободное от постороннего вкуса и запаха.

Шелковое вино. Деликатное, мягкое и гармоничное вино.

Элегантное вино. Исключительно высококачественное, обладающее индивидуальностью, гармонично сбалансированное, с неповторимыми достоинствами вино, обладающее определенной легкостью вкуса и аромата.

Энергичное вино. Приятное и крепкое вино, обычно все еще развивающееся.

Янтарный. Глубокий желтый цвет, который присутствует, например, в старом Сотерне.

Бутылочные формы, которые дают ключ к содержимому бутылок

Сама форма бутылок часто первой указывает на характер вина. Некоторые классические формы являются традиционными в основных винодельческих регионах Европы и стали общепринятыми для подобных вин в других частях света. Существует также много необычных способов оформления бутылок; некоторые из них являются отличительным знаком данного региона, другие являются единственными в своем роде и указывают на отдельный виноградник.

Цилиндрическая форма большинства бутылок имеет то практическое преимущество, что их можно хранить в горизонтальном положении, когда их складывают в погребе, чтобы вино дозревало (*стр. 38*). Это положение позволяет пробке оставаться влажной, и таким образом вино не соприкасается с воздухом. Зеленое или коричневое стекло предохраняет вино от вредного воздействия света во время длительного периода его старения в бутылке. Светлое стекло предназначено для некоторых белых вин.

Среди бутылок классической формы бургундскую бутылку можно отличить по ее покатым бокам. Такие бутылки используют также повсюду в Кот-дю-Рон и в долине Луары, и повсюду для других вин, получаемых из винограда Шардонне и Пино Нуар (*стр. 18 и 21*). Подобная форма бутылок используется в основном для шампанского и игристых вин, но эти бутылки намного тяжелее и немного шире. Их также обычно делают из более толстого стекла, чтобы не лопались от газа.

Классическая форма бутылок Бордо — это узкая бутылка с высокими боками, обычно из зеленого стекла для красного вина и из светлого стекла — для белого. Эта форма была принята также для других красных вин, получаемых из винограда Каберне Совиньон в различных частях света. Бутылки с портвейном также с высокими боками, но горлышко бутылки слегка вы-

пуклое. Подобная форма бутылок иногда используется для других крепленых вин.

Большинство немецких вин наливают в длинные изящные бутылки в форме флейты. Эти бутылки коричневого цвета характерны и традиционны для Эльзаса, региона Франции, граничащего с Германией. Бутылки в форме флейты часто используют в других странах для вин, полученных из винограда Рислинг, Сильванер и Гевюрцтраминер.

Разумеется, более необычная форма бутылки указывает на особое вино. В Центральной Италии изогнутая бутылка, похожая на римскую амфору, всегда содержит в себе белое Вердиккио. Тоскана — это родина оплетенных фляг с Кьянти, но это оформление используют все реже, а для Кьянти-Классико, в основном, выбирают бутылки в стиле Бордо, которые можно положить набок для дозревания.

Пол-литровые бутылки с длинным горлышком и покатыми боками используют исключительно для венгерского Токая. Волнообразная форма иногда используется в Кот де Прованс, в то время как в регионе французской Юры для желтого вина Шато-Шалон делают бутылки с широкими боками. Приземистая фляжка, известная как Боксбойтель, является традиционной в регионе Франконии в Германии; подобная же, но более округлая форма используется для некоторых других вин, таких как Португальское розовое, и некоторых чилийских вин.

Вместимость обычной бутылки обычно составляет 70—75 сантилитров, хотя также используются бутылки больших размеров и полубутылки. Размер бутылки оказывает воздействие на скорость созревания вина. В больших бутылках емкостью 1,5 литра вино будет зреть медленнее, чем в бутылках стандартного размера, и, следовательно, вызреет лучше; в полубутылке вино созреет быстрее.

Цвет и характер вина

Каждое вино имеет свою индивидуальность, отражающую сорт винограда, из которого оно получено, почву и климат того места, где виноград вырос, а также возраст вина и условия его изготовления (*стр. 8—17*). Например, некоторые белые вина являются бодрыми и сухими, в то время как другие — богатые и сладкие. Некоторые красные вина легкотелые, а другие мускулистые и здоровые. Таблица, помещенная справа, показывает простые способы нахождения вин с этими особенностями. Вы можете также использовать эти таблицы для определения основного характера отдельного вина; более подробную информацию вы найдете на стр. 90—138.

В некоторых случаях вина разных типов могут носить одно название. Одно белое Вувре из долины Луары может быть бодрым и легким, другое сложным и полнотелым, а третье — богатым и сладким. Таким разнообразием вино обязано различным погодным условиям — один и тот же виноград может давать из года в год очень разные вина — или оно может происходить за счет разных способов изготовления вина, которые используют виноделы. Продавец вина может дать вам совет и рассказать о характере каждой бутылки с вином.

На таблицах вина сгруппированы по странам их происхождения. Системы наименования вин отличаются друг от друга. Во Франции большинство вин классифицируются по географическим регионам, таким, как Бордо, и обычно получают свои специфические названия от названия района — например, Грав. В Эльзасе используют другую систему, там вина называют по сорту винограда — например, Рислинг.

Немецкие вина классифицируют по их естественному богатству и интенсивности вкуса. Кабинетт является наименее богатым из классификационных вин, а Трокенбееренауслезе, будучи самым полным и богатым вином, занимает самое высокое место.

Некоторые итальянские вина названы по наименованию местности — например, Кьянти. Другие названы по сорту винограда — например, Пино Неро. В Калифорнии, Австралии, Южной Африке и Южной Америке вина обычно получают свои наименования от сортов винограда (*стр. 18—21*).

Слово *primeur (пример)*, связанное с некоторыми красными винами, например, Пино Нуар *пример*, указывает на то, что вино было сделано специально для того, чтобы его пили молодым (*стр. 11*). Это красные вина, легкотелые, с фруктовым тоном; их лучше всего пить до их полугодия.

Категории белых вин

			БОДРЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА	ОЧЕНЬ АРОМАТНЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА СО СЛАДКИМИ ГРАНЯМИ	МЯГКИЕ БЕЛЫЕ ВИНА	МУСКУЛИСТЫЕ, ЭНЕРГИЧНЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА	СЛОЖНЫЕ, ПОЛНОТЕЛЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА	БОГАТЫЕ, СЛАДКИЕ БЕЛЫЕ ВИНА
ФРАНЦИЯ	**Эльзас**	**Рислинг**		●			●	
		Гевюрцтраминер					●	
		Мускат					●	
		Пино Блан, Пино Гри				●		
		Сильванер, Эдельцвикер						●
	Бордо	**Грав**		●	●			●
		Сотерн, Барсак	●	●				
		Лупиак, Серон	●					
		Сент Круа дю Мон	●					
		Антр-Де-Мер				●		●
		Бордо				●		●
	Бургундия	**Шабли** Гран крю и Премьер крю		●				
		Шабли, Пти Шабли						●
		Кот де Бон		●				
		Кот Шалоннез		●				
		Маконне		●				●
		Бургонь Алиготе						●
	Шампань	**Спокойные белые вина** (Кото Шапенуа)						●
	Кот-дю-Рон	**Кондре**		●				
		Кроц Эрмитаж			●			
		Эрмитаж		●				
		Сен Жозеф			●			
		Шатонеф-дю-Пан		●	●			
	Юра	**Шато-Шалон**		●				
		Вэн Жон		●				
		Вэн де Пай	●	●				
	Долина Луары	**Мюскаде, Гро План**						●
		Кото де Лейон	●					
		Кар де Шом	●					
		Савенньер		●				
		Вувре	●	●		●		●
		Сансерр, Пуйи-Фюме		●				●
		Пуйи-сюр-Луар						●
		Квинси, Рейли (Шер Валлей)						●
	Прованс	**Кот де Прованс**			●	●		
		Белле, Кассис, Палетта			●			
ИТАЛИЯ		**Соаве**				●		
		Фраскати, Верначча			●			
		Вердиккио						●
		Пино Бьянко, Пино Гриджио				●		
ГЕРМАНИЯ		**Кабинетт**					●	
		Шпэтлезе, Ауслезе	●				●	
		Бееренауслезе, Эйсвейн	●	●				
		Трокенбееренауслезе	●	●				
АВСТРИЯ			●				●	●
ШВЕЙЦАРИЯ		**Фендан**						●
ВЕНГРИЯ		**Балатон, Бадачонь, Сомто**					●	
		Токай Ассу и Ассу Эссенция	●	●				
ДРУГИЕ СТРАНЫ		**Шардонне:** *Калифорния, Айдахо*		●	●			
		Орегон, Вашингтон		●	●			
		Белый Рислинг: *США, Австралия, Ю. Африка*					●	
		Совиньон Блан: *Калифорния*						●
		Гевюрцтраминер: *Калифорния, Ю. Африка, Австралия*	●				●	
		Семильон: *Австралия*			●			
		Шенен Блан: *Калифорния*			●		●	

Категории красных вин

			ЛЕГКОТЕЛЫЕ, НЕ ТЕРПКИЕ КРАСНЫЕ ВИНА, КОТОРЫЕ ПЬЮТ МОЛОДЫМИ	ХОРОШИЕ, ЛОЯЛЬНЫЕ И НЕСЛОЖНЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА	ВОЗМУЖАЛЫЕ, МУСКУЛИСТЫЕ, ЗДОРОВЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА	ТОНКИЕ, СЛОЖНЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА	ВЕЛИКИЕ, СЛОЖНЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА, ОБЛАДАЮЩИЕ ГЛУБИНОЙ
ФРАНЦИЯ	Эльзас	Пино Нуар					●
	Бордо	Грав, Медок	●	●	●	●	
		Сент Эмильон, Помероль	●	●	●	●	
		Бурже, Блэйе		●		●	
		Канон Фронсак		●		●	
		Другие Наименования Бордо		●		●	●
	Бургундия	Кот де Нюи	●	●			
		Кот де Бон	●	●			
		Кот Шалоннез		●		●	
		Маконне				●	●
		Божоле				●	●
		Женерик Бургунди				●	●
		Пасстуагрен				●	●
	Шампань	Спокойные красные вина (Кото Шампенуа)					●
	Кот-дю-Рон	Кот Роти	●	●	●		
		Кроц Эрмитаж			●	●	
		Эрмитаж	●	●	●		
		Сен Жозеф		●		●	
		Корнас		●	●		
		Жигонда			●	●	
		Шатонеф-дю-Пап		●	●		
		Кот дю Венту				●	●
		Кото де Трикастен				●	●
		Кот-дю-Рон				●	●
	Юра	Арбуа				●	
	Долина Луары	Сомюр Шампиньи					●
		Сен Никола де Бургейль		●		●	●
		Бургейль, Шинон		●		●	●
		Гаме де Турень					●
	Прованс и Юго-Запад	Кот де Прованс				●	●
		Бандоль		●		●	
		Палетта		●		●	
		Кагор			●	●	
		Корбьер				●	●
		Минервуа				●	●
ИТАЛИЯ		Бароло		●	●	●	
		Барбареско		●	●	●	
		Барбера			●	●	
		Дольчетто					●
		Гриньолино					●
		Вальполичелла					●
		Бадолино					●
		Пино Неро, Мерло					●
		Кьянти					●
		Кьянти Классико		●		●	
ИСПАНИЯ		Риоха		●		●	
ГЕРМАНИЯ		Шпэтбургундер (Пино Нуар)					●
АВСТРИЯ							●
ШВЕЙЦАРИЯ							●
ДРУГИЕ СТРАНЫ		Каберне Совиньон: Аргентина, Чили, Ю. Африка,		●	●	●	
		Калифорния, Австралия		●	●	●	
		Пино Нуар: Орегон, Калифорния		●		●	
		Шираз: Австралия, Ю. Африка		●	●	●	
		Пинотаж: Ю. Африка				●	
		Цинфандель: Калифорния			●	●	
		Цинфандаль Пример: Калифорния					●
		Пино Нуар Пример: Калифорния					●

Соответствие названия и характера вин. Используя таблицу слева для белых вин и таблицу справа для красных вин, найдите вино в вертикальном списке регионов и названий вин. Точки укажут на характер вина, описанный вверху каждой цветной полосы. Или же, если вы хотите найти вино определенного типа, начните с описания основных характеристик вин, которое приведет вас к названию подходящего вам вина.

Цветовой спектр

Из всех характерных признаков вина самое первое впечатление производит его цвет. Цвет вина может определяться особым сортом винограда или специфическим способом его получения (*ил. справа*) или же в нем может отразиться смягчающее действие его созревания (*стр. 32*).

Кроме того, что цвет притягивает взгляд, он может служить и указанием на вкус вина. Например, Херес вследствие селекции и смешивания, которые входят в процесс его изготовления, располагает целым рядом оттенков цвета и вкуса. Двумя основными видами этого вина являются Фино — бледное, сухое и деликатное, и более выдержанное и полнотелое Олороссо цвета темного золота или янтарное (*ил. справа*). Оба родоначальных вида могут быть смешаны с винами, дающими сладость и цвет. Так, например, Олороссо является основой для темных сладких сливочных хересов.

Различные виды портвейна можно также определить по цвету (*ил. справа внизу*). Молодой портвейн имеет сырой оттенок красноватого пурпура, который со временем становится более сочным. Рыжевато-коричневый или «кирпичный» портвейн получает свой цвет и свой мягкий ореховый букет после 15-летней выдержки, не ранее.

Каждый из четырех типов Мадеры названы по наименованию сорта винограда, хотя в настоящее время эти вина получают из более чем одного сорта винограда. Малмси — самый темный, самый сладкий и самый богатый вид; Буал чуть бледнее и менее сладкий; Верделью — еще бледнее и еще суше, а Серсиаль — самый бледный и самый сухой из всех (*ил. на следующей странице, сверху слева*).

Марсала (*ил. на следующей странице, сверху справа*), самое известное десертное вино Сицилии, которое получают из винограда Катарратто, Грилло и Инзолино. Его цвет определяют возраст и купаж, оно имеет оттенки глубокого коричневого цвета, присущие самым сладким винам.

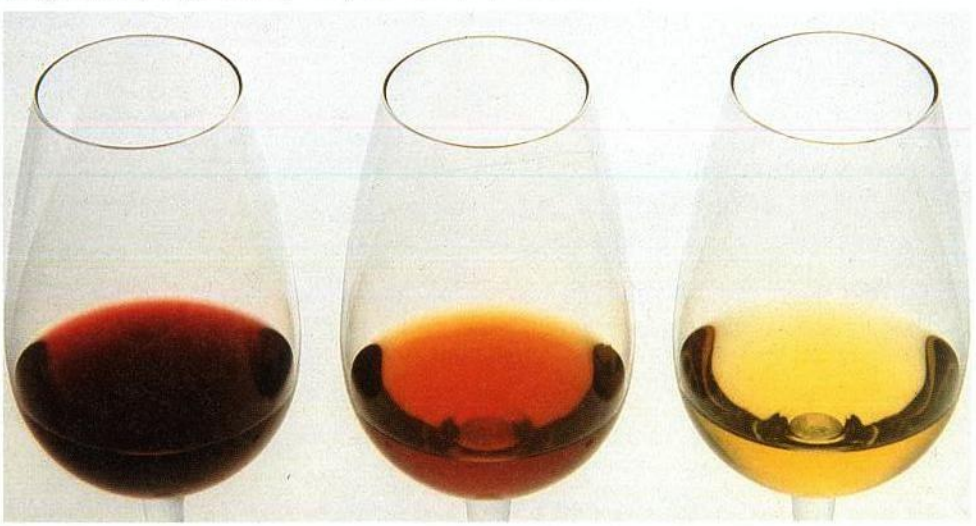
Цвет розового вина (*ил. на следующей странице, внизу слева*) отражает сорт винограда, из которого оно получено, так же, как и время контакта с кожицей до прессования. Чем дольше кожица остается в вине, тем глубже его цвет.

Классическое Шампанское получают (*ил. на следующей странице, внизу справа*) из смеси красного и белого винограда, дающей белое вино. Розовое Шампанское получает свой цвет благодаря контакту с кожицей красного винограда, или же к нему добавляют красное вино из Шампани.

Херес: от темно-янтарного цвета к светло-соломенному

Вариации двух основных видов. Херес Олороссо (*крайний слева*) меняет свой цвет от темно-каштанового до тепло-янтарного. Обычно имеет мягкий круглый вкус благодаря тому, что его смешивают с другими винами. Пало Кортадо (*второе слева*) — редкий вид Олороссо — чуть бледнее и суше. Амонтильядо (*второе справа*) — вино тонкого происхождения, которое через годы выдержки приобретает янтарный цвет и сухой ореховый вкус. Фино (*крайнее справа*) — самое бледное по цвету и сухое по вкусу из всех хересов, имеет свежий деликатный запах и вкус.

Портвейн: красный, кирпичный и белый

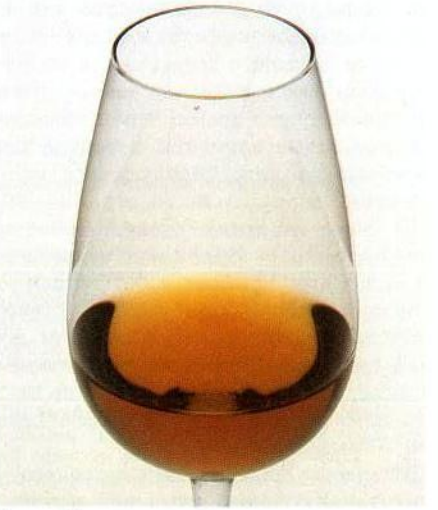


Цвета, которые указывают на характер вина. Молодой портвейн, одного года урожая (*наверху слева*), имеет отчетливый красновато-пурпурный цвет. Рыжевато-коричневый, кирпичный портвейн имеет красновато-коричневый оттенок, в бокале у него часто появляется светлый лимонно-желтый ободок, что указывает на хорошее качество вина. Белые сорта винограда дают наиболее необычный белый портвейн (*справа наверху*), имеющий светло-золотой цвет и относительно сухой вкус.

Мадера: от богатого коричневого цвета к сочному золотому

Основные виды названы по наименованию сортов винограда. Самый темный и сладкий вид Мадеры — Малмси (*наверху слева*), сладкое вино, известное своим богатством, благоуханием и консистенцией. Самым бледным и сухим является Серсиаль (*наверху справа*), который обладает заметной свежестью и резковатым букетом. Для всех типов Мадеры характерен скрытый горелый вкус, который появляется в результате нагревания вина после брожения.

Марсала: глубины цвета



Теплый оттенок коричневого цвета. Марсала — это традиционно богатое сладкое вино коричневого цвета, с резковатым горелым вкусом и слабым солодовым букетом. В настоящее время бывает и сухим вином. Более сухие виды имеют более светлый цвет, чем абсолютно сладкие вина Марсала темных тонов.

Розовые вина: деликатные оттенки цвета

Тонкие разновидности розовых вин. Виноград Пино Нуар из Сасерра в долине Луары дает вино розового оттенка (*наверху слева*). Розовое вино из Тавеля в долине Роны имеет более глубокий розовый цвет, его получают из винограда Гренаш (*наверху, в центре*). Вина Бандоль из Прованса получают из смеси разных сортов винограда, и они имеют оранжево-розовый цвет (*наверху справа*).

Шампанское: белое, розовое

Два вида из одного региона. Шампанское одного года урожая (*наверху слева*) может отличаться по цвету от светло-соломенного до золотого: его цвет темнеет по мере созревания вина. В Шампанском хорошего качества обильные и одинаковые маленькие пузырьки выделяются постоянно. Для розового Шампанского характерным является его розовый цвет (*наверху справа*).

Оттенки, смягчающиеся по мере созревания вина

Когда бутылки с тонким вином складывают в погреб, чтобы оно созревало, оно там медленно зреет, приобретает вкус и меняет цвет. Подавляющее большинство вин обладают невысоким потенциалом для улучшения своих качеств с возрастом, и их лучше пить, пока они молоды, но тонким и сложным винам нужно время, чтобы объединить свои различные элементы в единое целое. Некоторые из вин, подпадающих под эту категорию, перечислены на стр. 28—29.

По мере старения тонкие белые вина темнеют, их цвет принимает золотой оттенок. Сложные красные вина теряют свой синеватый оттенок. Поначалу они становятся теплого красного цвета, а затем постепенно светлеют. Таким образом, старое белое вино, например, Сотерн, может на деле быть намного темнее, чем старое красное вино — например, кларет.

В качестве иллюстрации к процессу старения тонких сухих белых вин может служить сложное полнотелое Бургундское, которое, будучи молодым, имеет самый светлый оттенок желтого цвета и становится с возрастом цвета червонного золота (*справа*). Сладкие белые вина, такие, как Сотер и немецкие вина поздних урожаев, которые поначалу имеют лимонно-желтый цвет, постепенно меняют его и становятся цвета темного золота (*следующая страница, ил. внизу*).

Во многих тонких молодых красных винах интенсивность цвета указывает на избыток фруктового тона и танина. Молодое красное Бордо (*следующая страница, ил. наверху*) — сырого, красновато-пурпурного цвета. Бургундское того же возраста будет иметь рубиновый цвет с фиолетовыми обертонами. Спустя годы, вина потеряют свою терпкость и синеватые оттенки. Они меняют свой цвет сначала на живой красный, затем на кирпично-красный, а при полном созревании становятся бледного рыжевато-коричневого цвета с оранжевыми отливом.

Портвейн одного года урожая получают в те годы, когда вина бывают такими многообещающими, что виноторговцы объявляют вино высококачественным или вином одного года урожая. В молодости высококачественный портвейн бывает интенсивного пурпурного цвета, настолько глубокого, что он кажется почти черным. Пробыв в бутылке много лет, портвейн меняет его: этот цвет уступает место красному с рыжевато-коричневым оттенком (*справа*), и окончательно портвейн приобретает бледный розово-бежевый цвет.

Белое Бургундское: соломенный цвет превращается в золотой

Как углубляются оттенки тонкого белого вина. Холодноватый светло-соломенный цвет с деликатным зеленоватым отливом является типичным для молодых Бургундских вин — в данном случае, это Мерсо 1979 года (*наверху слева*). С возрастом цвет вина будет приобретать большую глубину и теплоту, постепенно становясь темно-золотым. Мерсо 1947 года (*наверху справа*) меняет свой цвет на чисто янтарный.

Как смягчаются оттенки высококачественного портвейна

От пурпурно-фиолетового к сочному рыжевато-красному. В ранней молодости высококачественный портвейн имеет сырой, пурпурно-фиолетовый цвет. Тейлор 1977 года (*наверху слева*) начал терять свой синеватый отлив и постепенно его цвет смягчился, став менее грубым, пурпурно-красным. С возрастом портвейн станет более теплого красного цвета, постепенно приобретет оранжевый отлив, потом станет бледным рыжевато-коричневым. На этой иллюстрации портвейн 1920 года неизвестного поставщика имеет красновато-рыжий цвет с оранжевым отливом, который становится по краям цвета желтого золота.

Изменения в тонком Бордо за сто лет

Изменения в тонком клорете. По мере того, как имеющие глубокую окраску вина Медока стареют, они меняют свой цвет от резкого пурпурно-красного до мягкого кирпичного. Глубокий гранатовый цвет молодого вина Шато-Латур, взятого из бочки за несколько месяцев до розлива по бутылкам (*крайний слева*), имеет отчетливый пурпурный оттенок. Шато Монтроз 1937 года (*в центре*) имеет очень глубокий цвет, но его тона теплые. Шато Росан-Сегла 1889 года (*слева*) все еще находится в прекрасном состоянии, он не выцвел, а стал светлее, его цвет приобрел терракотовый оттенок.

Великий Сотерн со временем темнеет

Что происходит с возрастом с тонким сладким вином. То, как зреет Сотерн, показано здесь на примере вина Шато Судюиро. В 1971 году холодный лимонный оттенок вина смягчился, став теплого медового цвета (*крайний слева*). Сотерн 1962 года (*в центре*) приобрел золотой оттенок. Сотерн 1924 года (*слева*) стал цвета прозрачной карамели.

Последовательное определение свойств вина

Проверка вина с целью определить его достоинства включает в себя определение внешнего вида и запаха так же, как вкуса. Следуя последовательности операций, показанных на иллюстрациях справа, и обдумывая по очереди каждое впечатление, вы получите более полное представление о свойствах данного вина.

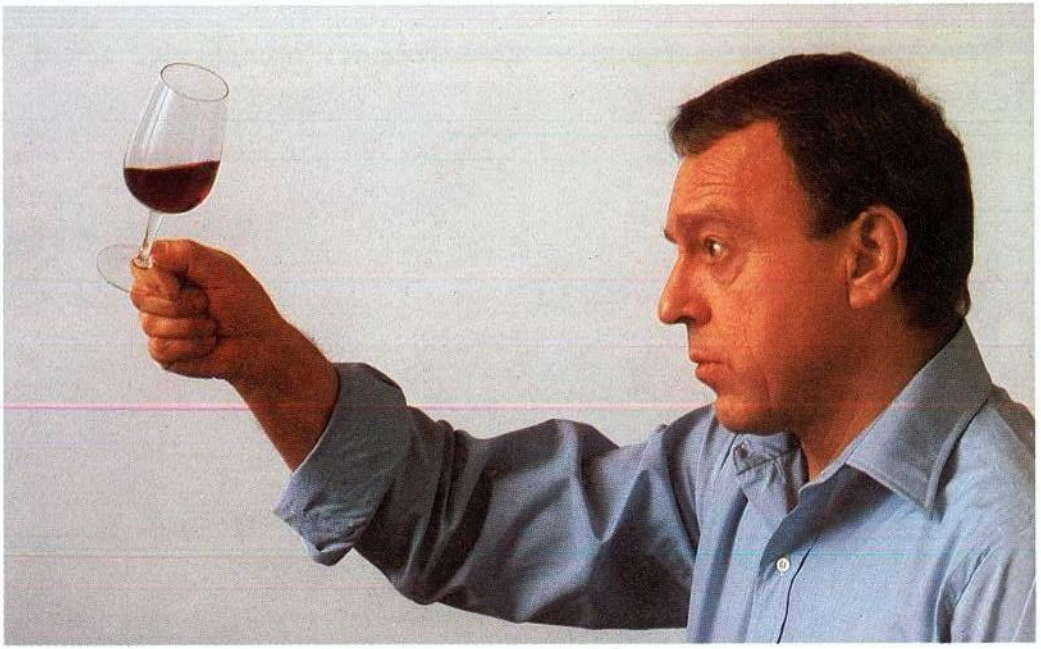
Очень важен выбор бокала. Бокал должен суживаться кверху, чтобы букет вина мог сконцентрироваться над поверхностью вина (*стр. 46*). Бокал должен быть чистым — в нем не должно быть несвежих запахов от буфета или от небрежного мытья и протирания.

Убедитесь, что бокал налит не более, чем на одну треть, чтобы оставалось место, где букет вина мог бы распространиться. Однако и меньше наливать нельзя, иначе вино не даст достаточно аромата.

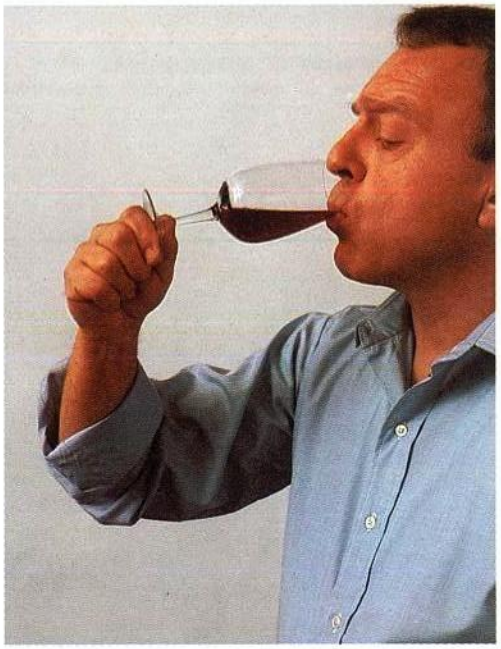
Систематический анализ вина начинается с внимательного исследования его цвета (*1*). Вина могут содержать все цвета спектра, от синеватого оттенка, который придает молодым винам пурпурный цвет, до оранжевого тона, который в свое время может придать белому вину золотисто-медовый цвет; таким образом, цвет может указывать на его возраст (*стр. 32*).

Затем вино взбалтывают в бокале, нюхают и пробуют. Вино языком прокручивают во рту, чтобы оно достигло всех участков ротовой полости, способных различать вкус (*6*). Такими местами являются небо и нижняя часть языка.

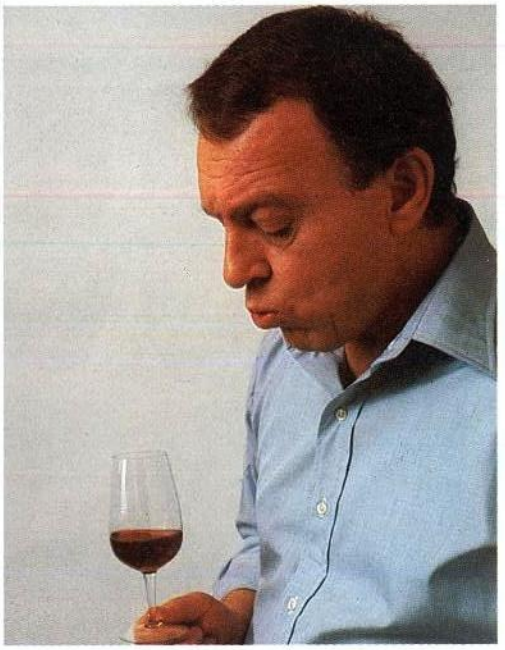
Бугорки, чувствительные по отношению к четырем основным вкусам, расположены на различных частях языка: сладость мы ощущаем на кончике языка, кислоту на верхних его краях, соль — по бокам, а горечь — на спинке языка. Эти ощущения, связанные с запахами и другими возбудителями вкусовых ощущений, такими, как терпкость или бархатистая мягкость глицерина, пощипывание углекислого газа и обжигающее ощущение от спирта, создают вкус, или так называемый «рот» вина.



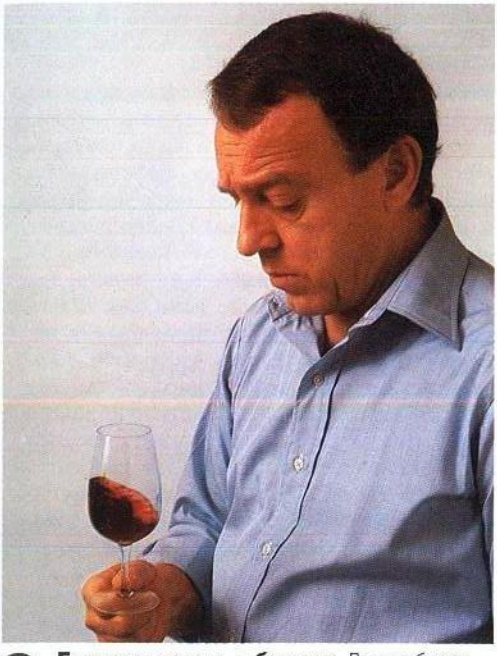
1 **Определяем цвет вина.** Налейте вино в чисто вымытый бокал — на иллюстрации это стандартный дегустационный бокал — на одну треть. Держите бокал за ножку, чтобы не заслонять вино рукой, и наклоните его так, чтобы вы могли рассмотреть цвет вина, желательно против дневного света или на фоне белой скатерти. Рассмотрите вино и определите его оттенок, чистоту, глубину и интенсивность его цвета.



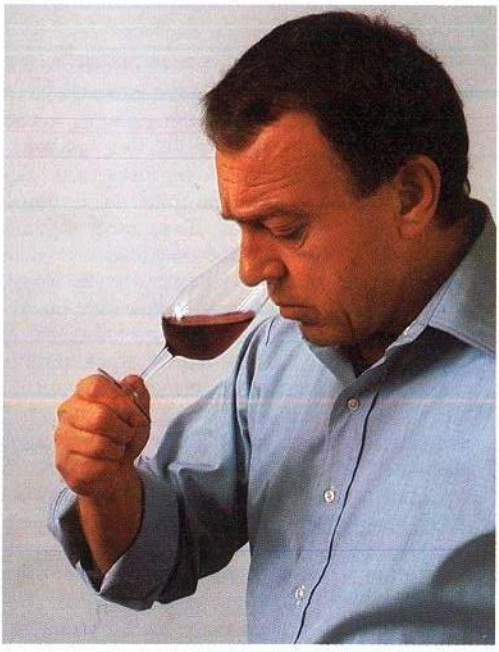
4 **Отпиваем вино.** Наклоните бокал и сделайте глоток — около столовой ложки — достаточно большой для того, чтобы он покрыл ваш язык, но так, чтобы во рту осталось достаточно места для воздуха.



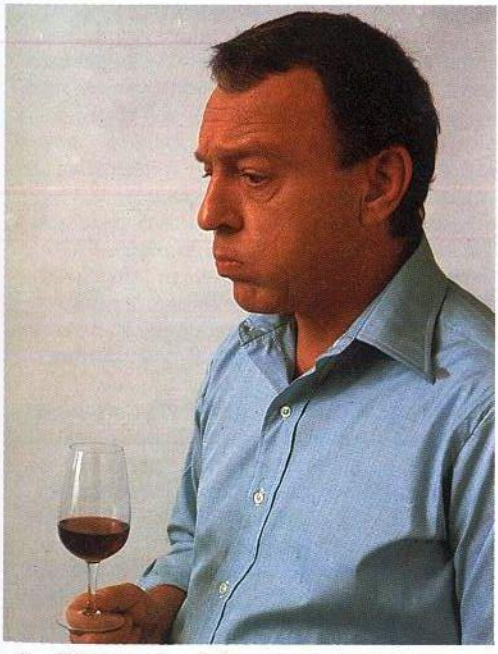
5 **Всасываем вино.** Наклонив голову вперед, вытяните губы и вдохните воздух, пропустив его через вино во рту; язык держите напряженным. Выдохните воздух через нос, так, чтобы вкус и аромат вина распространились по всему небу.



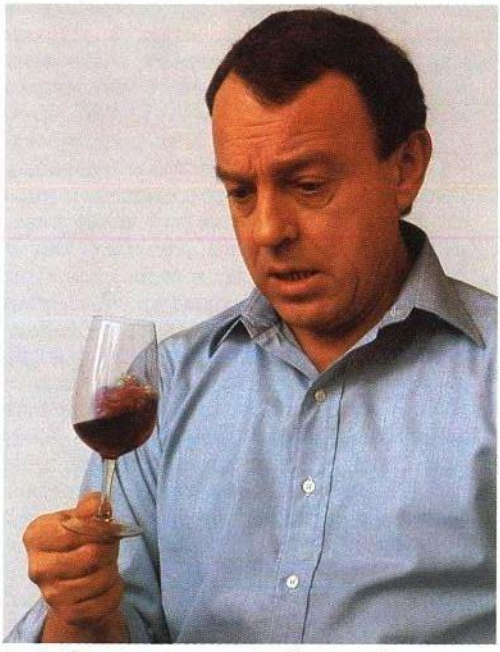
2 **Болтаем вином в бокале.** Держа бокал за ножку, осторожно поболтайте им по кругу, чтобы вино в бокале покружилось. Таким образом большее количество вина соприкоснется с воздухом, что поможет выявить свежий аромат молодого вина или многие летучие субстанции, которые содержатся в букете более старого вина, так как они сосредоточатся на верху бокала.



3 **Вдыхаем запах вина.** Поднесите бокал к носу и сделайте короткий поверхностный вдох. Это выявит свежий фруктовый аромат молодого вина или более сложные оттенки запаха старого вина.



6 **Жуем вино.** Губы держите сомкнутыми, язык расслабьте, сделайте челюстями жевательное движение, так, чтобы вино распространилось по всей полости рта и было в соприкосновении с языком и слизистой неба. После смакования вино можете проглотить или выплюнуть.



7 **Всплеснем вином в бокале.** Если молодое вино не торопится выявить свой букет, всплесните им коротким резким движением (*ил. наверху*). Такое действие поможет выявить фруктовый тон в аромате вина. Перед тем как попробовать вино, понюхайте его еще раз.

Дегустация вина: основа для сравнения

В первые моменты дегустации любого вина вы получите отчетливые впечатления от его аромата, вкуса и букета (*стр. 34*). Однако эти впечатления преходящи, и даже экспертам бывает трудно запоминать их надолго. Письменные заметки помогут вам запомнить каждое вино, которое вы пробуете, и они могут послужить вам указателем — покупать или не покупать такое же или похожее на него вино в будущем. Ваш винный журнал может иметь любую форму, какую вы пожелаете. Это может быть записная книжка, отрывной блокнот или картотека. Основным требованием является то, что запись должна быть ясной и последовательной, выполненной с использованием терминов, которые легко будет понять, когда вы обратитесь к этой записи позже. Словарь терминов, которым обычно пользуются для описания свойств вина, помещенный на стр. 24, поможет вам определить отдельные особые качества вина.

Основную информацию, включенную в каждую запись, следует начинать с даты дегустации, названия вина и года сбора урожая. Вы можете пожелать напомнить себе о месте, где пили это вино и по какому случаю. За этим следует описание внешнего вида вина, включая информацию о его возрасте и происхождении, о чем вам может рассказать цвет вина (*стр. 30–33*). Следующими идут ваши впечатления от вкуса и запаха вина и предложения, к каким блюдам это вино больше всего подойдет.

Все основные заметки о степени зрелости вина помогут вам решить, стоит ли пить это вино прямо сейчас или его следует оставить дозревать.

Простые приготовления для дегустации вин

Дегустирование дает возможность для сравнения множества разных вин, и оно может быть организовано как маленькая неофициальная вечеринка или более официальное мероприятие с большим числом гостей. Для дегустирования можно взять любой набор вин, но интереснее выбрать специальную тему, чтобы расширить ваши познания об отдельных винах.

Например, вы можете предложить вина из одного и того же виноградника, но разных урожаев, начав дегустацию с самого молодого вина и закончив самым старым. Или же вина могут быть одного урожая и приблизительно одного качества, но получены из разных виноградников одного региона. Поскольку немецкие вина классифицируются согласно их качеству (*стр. 28*), вы можете дегустировать вина из одного региона и приблизительно одного возраста в порядке повышения их качества.

Другие возможности возникают при сравнении вин, полученных из отдельного сорта винограда, одного возраста и одного качества. Однако вина не должны происходить из регионов со слишком разным климатом, потому что один и тот же сорт может дать более агрессивное вино, если виноград вырос в жарком климате, и поэтому может взять верх над виноградом из зоны с умеренным климатом.

Какой бы ни была тема дегустирования, существует несколько основных правил, которых следует придерживаться. Дегустируя красные или белые вина, начинайте с наименее сложных вин и постепенно переходите к более сложным, а также идите от молодых вин к старым. Если одновременно дегустируют и белые, и красные вина, то белые вина обычно дегустируют первыми. Однако кислота белого вина может помешать оценить должным образом букет сложного красного вина, и если ваши красные вина особо тонкие, вы можете дегустировать их прежде белых.

Убедитесь, что у вас достаточно бокалов для дегустирования — по крайней мере, по одному бокалу на человека. Если же подают красное и белое вино, бокалы следует поменять или прополоскать, когда меняете эти вина. Необходимо запастись пустыми бутылками с пластмассовыми воронками, чтобы гости могли сливать туда вино, которое они не хотят пить. Для сплевывания после дегустации годятся ведра или деревянные ящики из-под вина, наполненные опилками.

Хорошее освещение очень важно для того, чтобы можно было ясно разглядеть цвет вина. Если нельзя обойтись без искусственного освещения, то лучше избегать белого флюоресцентного света, так как он исказит ваше восприятие цвета вина. Столы следует накрывать белыми скатертями, чтобы создать фон для определения цвета и чистоты вина. Спокойная атмосфера поможет вам сосредоточиться на анализе свойств вина, а гостей следует предупредить, чтобы они не курили и не употребляли духов, запах которых может вторгнуться в аромат вина.

Неплохая идея — приготовить маленькие порции простой закуски, чтобы гости могли очистить небо между разными винами. Хлеб или сухие несладкие печенья, нейтральные по вкусу, — единственные закуски, которые подаются на профессиональных дегустациях. Также могут пригодиться кувшины с холодной водой.

Все вина должны быть откупорены и, если есть необходимость, перелиты (*стр. 44*) заранее. Подавайте вино при соответствующей температуре, чтобы выявить букет и вкус каждого вина (*стр. 45*), сохраняя вина холодными в ведерках с водой или со льдом.

На пробках иногда пишут название виноградника и год урожая. Если вино перелито, рядом надо поставить его бутылку, а пробку прикрепить к горлышку графина эластичной лентой или закрепить специальной шпилькой.

Гостям на дегустации будет приятно получить листки с короткой информацией о теме дегустирования, регионе, из которого поступило вино, о специфических деталях, касающихся происхождения вин, их годе урожая, об их ценах. На листке оставьте достаточно места, чтобы гости могли добавить свои замечания, которые они могут использовать как часть своего личного журнала, посвященного вину.

Личные записи для будущих справок

15/8/81. Шато Мутон Ротшильд, 1962

Внешний вид. Все еще молодое по цвету. Прекрасный рубиновый цвет, глубокий и интенсивный.

Запах. Сильный запах черной смородины и листьев, последний придает букету легкую терпкость.

Вкус. Очень мускулистое, непосредственное вино, содержащее значительное количество танина, который, благодаря тому, что все элементы вина превосходно сбалансированы, не является чересчур настойчивым. Хорошо пойдет с поджаренными на рашпере бараньими отбивными котлетами – здоровье и сила вина хорошо сочетается с относительно богатым вкусом мяса и может противостоять ему. Также хорошо подойдет к любому жареному мясу. Долгое, глубокое послевкусие, остающееся на небе.

Основные замечания. Властное, элегантное вино, которое, несмотря на то, что и в настоящее время является превосходным, может еще долго жить и развиваться.

16/8/81. Ридж Калифорния Цинфандель, Лэнгри Роуд, 1973.

Внешний вид. Глубокого красного цвета, с пурпурными краями, что свидетельствует о его молодости.

Запах. Черная смородина с дикой ягодой.

Вкус. Честное, открытое вино, которое быстро обнаруживает все свои качества при дегустировании. Хороший баланс кислоты и танина. Здоровые мясные блюда, особенно те, в приготовлении которых используют фрукты, очень хорошо подойдут к этому вину с ярко выраженным фруктовым тоном – например, утка с вишнями, кролик с черносливом или свинина с абрикосами. Настойчивость средняя.

Основные замечания. С возрастом это вино станет более мягким. Хранить еще 10 лет.

16/8/81. Дюркхаймер Микельсберг, Бад Дюркхайм, Винодельня Карла Шефера, Рисланер Ауслезе, 1973

Внешний вид. Медового цвета, по краям цвета карамели.

Запах. Отчетливый запах персиков и абрикосов.

Вкус. Ароматный вкус, сильно напоминающий персики и абрикосы, хорошо различим в букете. Вибрирующее, приятно сбалансированное десертное вино со слабыми металлическими гранями. Красиво выглядит, если им полить персики и подать на десерт. Хорошо подойдет к клубнике и другим ягодам. Настойчивость длительная.

Основные замечания. Можно пить его сейчас, но можно хранить еще несколько лет.

25/8/81. Вувре Кло Ноден Сек, Фуро, 1959

Внешний вид. Деликатного соломенного цвета.

Запах. Сладковатый фруктовый запах с

Запись впечатлений на дегустации. Записи в винном журнале, который вы видите наверху, дают возможность обратиться к ним в будущем. Основная информация начинается с даты дегустации и названия вина, а также с даты его урожая. Затем следует описание внешнего вида вина, запаха и вкуса и основные заметки по поводу того, как вино может развиваться в будущем.

Разумный подход к хранению вина

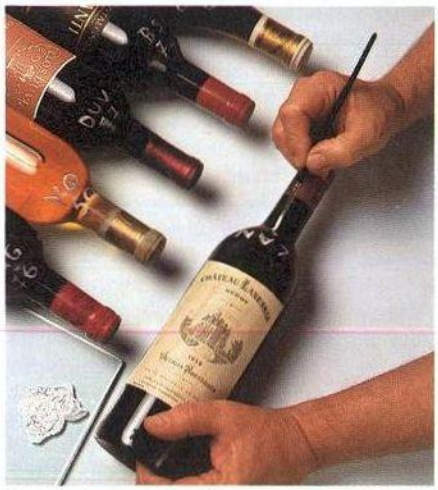
Если вы за один раз делаете запас вина всего на несколько недель, то вы можете хранить его в любом подходящем местечке, подальше от жары и света. А вино, которое должно храниться в течение года или около этого, прекрасно будет себя чувствовать в любом достаточно прохладном темном месте — в отдельной прохладной комнате или буфете. Там вино находится вдали от горячих батарей и теплых стен.

Но для длительного хранения вина, особенно тонких вин, — периода, который может длиться от пяти до двадцати лет и даже долее, — необходим хороший погреб, где вино может дозревать само по себе, не подвергаясь вредному воздействию тепла, света и тряски. Идеальный винный погреб должен иметь низкую температуру, причем постоянно, и быть достаточно влажным и хорошо проветриваться. Такие условия естественным образом существуют в традиционных подземных погребах, или их можно создать искусственно с помощью кондиционеров и увлажнителей. В любом случае, оптимальная температура колеблется от 10° до 14° С (50—57 °F). Температура ниже этого уровня замедлит созревание вина, но не причинит никакого иного вреда; более высокая температура заставит вино созревать слишком быстро, что помешает ему развить свои лучшие качества. Температура должна быть по возможности постоянной: даже в самых лучших погребах она меняется в различное время года, но резкая смена температуры может повредить вину.

Влажность предохраняет пробки от усыхания и, следовательно, от проникновения в вино такого объема воздуха, от которого оно может окислиться. Погреб с земляным полом будет, естественно, влажным. Каменный или бетонный пол надо посыпать гравием или песком и время от времени сбрызгивать водой. Хорошая вентиляция и чистый воздух без запахов также очень важны, потому что сильные запахи или даже спертый воздух могут проникнуть в бутылки сквозь пробки и испортить вино.

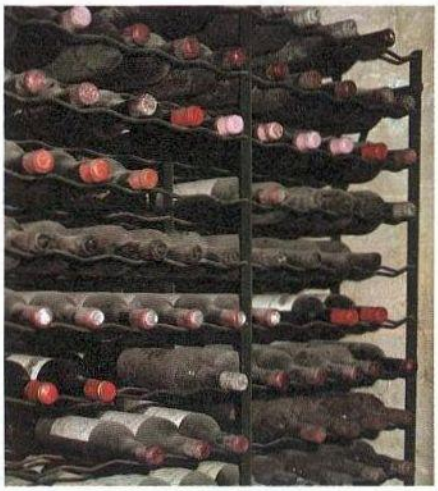
В основном, бутылки с вином, предназначенные для длительного хранения, следует хранить в горизонтальном положении, так, чтобы пробки соприкасались с вином, чтобы вино дышало, а пробки не усыхали. В специально выстроенных погребах вина хранят в бункерах или нишах, обычно сделанных из бетона (*ил. справа*). Отдельные бутылки с различными винами удобнее всего хранить на полках (*ил. наверху справа*). От влажного воздуха наклейки на бутылках легко портятся, поэтому имеет смысл сделать на бутылке несмываемую надпись, которая сохранится в течение долгого времени (*ил. наверху справа*).

Несмываемая этикетка



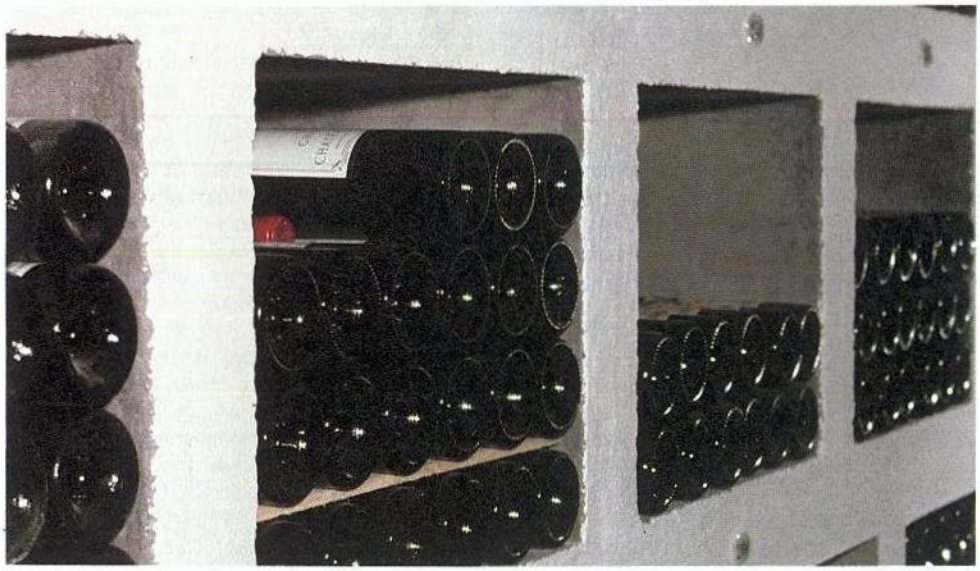
Рисуем этикетку. Долгое хранение во влажном погребе портит наклеенные этикетки. Для постоянной идентификации вин масляной краской, разведенной скипидаром, напишите закодированные данные на каждой бутылке (*ил. наверху*). Вы можете сокращенно указать год урожая и имя виноградаря. Например, Кло Дюваль Каберне Совиньон 1977 года можно записать так: Дюв., 77; Шато Ланессан 1959 года — Лан., 59.

Система легкого доступа



Хранение бутылок на полках. Отдельные бутылки с различным вином можно хранить на полках так, чтобы было возможно взять одну бутылку, не потревожив других. В сырых погребах необходимы металлические полки. Деревянные полки, вполне пригодные в домашних помещениях, во влажном воздухе быстро придут в негодность. Полки следует крепить к стенам ровно и прочно, чтобы быть уверенными в их стабильности.

Ряды бутылок с вином урожая одного года



Штабелирование бутылок в бункерах. В больших, специально выстроенных погребах бутылки обычно складывают штабелями в бетонных бункерах или нишах. Причем в одном бункере находятся бутылки с вином одного названия и одного года урожая. Если же в бункере находятся бутылки с вином двух и более наименований и разных годов урожая, то их разделяют деревянными дощечками, чтобы легче было брать бутылку из верхних рядов. На каждом бункере прикреплен ярлык с указанием того, какое вино в нем содержится.

Чудесный урожай

Качество вина любого виноградника ежегодно зависит не только от способа получения вина, который можно контролировать (*стр. 8—17*), но и от погоды, которая не поддается никакому контролю. Виноградари, особенно в регионах с умеренным климатом, зависят от милостей природы. Суровая зима может опустошить весь виноградник, весенние заморозки могут погубить нежные молодые побеги. В месяцы созревания винограда слишком жаркое солнце и малочисленные осадки (или недостаток солнечного света и избыток дождей) могут помешать созреванию винограда и испортить вино.

Несмотря на все эти обстоятельства, случаются такие годы, когда условия для созревания урожая бывают настолько удачными, что вина этих сборов приобретают сверхкачества. Величайшие сборы урожая до 1945 года (*таблица справа*) вошли в мифологию познаний о вине. Сведения о недавних урожаях расположены по порядку на отдельной таблице, приложенной к этой книге.

Все вина, перечисленные здесь, продемонстрировали свое удивительное долголетие. Кроме них, только легендарный Токай Эсенчиа — сладкое белое венгерское вино, которого больше не делают, — имеет репутацию вина, чья жизнь почти безгранична. Также и Мадера живет исключительно долго.

Самый великий урожай, начиная с того времени, как вина стали разливать по бутылкам и закрывать бутылки пробками, был собран в 1811 году. Это был год Большой кометы, которую в Европе лучше всего было видно во время сбора урожая. Великие парные урожаи Бород 1864 и 1865 гг., 1874 и 1875 гг., 1899 и 1900 гг. опровергают теорию о том, что за годом великого урожая следует год слабого урожая якобы потому, что великий урожай истощает силы лоз. Особо плодородные урожаи 1874 и 1875 гг. и 1899 и 1900 гг. доказывают также, что большой урожай может дать великое вино.

1921 год является годом сбора урожая, когда было получено величайшее белое вино XX столетия. Этот урожай дал чрезвычайно сладкие вина, которые и по сей день находятся в прекрасном состоянии. Вина некоторых урожаев раскрыли свои великие качества только по прошествии времени. Красные вина Бордо 1870 и 1928 гг. были поначалу терпкими и неподатливыми, но со временем они смягчились. К началу 20-х гг. клареты 1870 года были провозглашены величайшими кларетами всех времен. К 60-м гг. вина 1928 года достигли такой превосходной степени зрелости, что их назвали лучшими винами нашего столетия.

Великие урожаи прошлого

Золотые урожаи. Справа указаны легендарные урожаи до 1945 года. Перечисленные здесь вина имеют исключительно долгую жизнь, и в эти урожайные годы они считались винами самого высокого качества.

★ **Великие урожаи**
★★ **Величайшие урожаи**
★★★ **Грандиозные урожаи**

	КРАСНОЕ БОРДО	СОТЕРН	КРАСНОЕ БУРГУНДСКОЕ	ГЕРМАНИЯ	ПОРТВЕЙН
1811	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★
1815	★★				★★
1834	★★				
1844					★★
1847	★★★			★★★	
1851	★★				
1858				★★	★★★
1863	★★★				
1864			★	★★	★★★
1865		★★	★★	★★	★★★
1868	★★				
1869				★	★★
1870	★★★		★		★★★
1874				★★	★★★
1875			★	★★	★★★
1878	★★			★★	★★
1884	★★				
1893		★★			★
1896	★★				★
1899				★	★★
1900	★★	★★		★★★	★★★
1904	★		★	★★	
1906			★★	★	★
1908	★★				
1911	★	★★	★★		
1912	★★				
1915			★★		
1919			★★		
1920	★			★	★
1921		★★★		★★★	★
1923			★★		
1927	★★★				
1928			★★★	★★	★★★
1929		★★	★★	★★★	★★★
1931	★★★				
1933			★		
1934	★	★	★	★★	★
1937		★★	★★	★★★	

2

Сервируем вино

Выявляем в нем самое лучшее

Указатель к штопорам
Почему переливают вино
Как определить правильную температуру для вина
Как выбрать подходящий бокал

Бывают случаи, когда сервировка вина включает в себя элементы церемонии — с графинами, с ведерками со льдом и сверкающими бокалами. Все эти атрибуты возвещают о том, что вино готово к дегустации. Но правильная процедура — это нечто большее, нежели последовательность действий. Бутылка с вином, замороженная до нужного градуса, аккуратно извлеченная пробка, своевременное перелитие вин, которые следует перелить, бокалы подходящей формы — все это внесет свой вклад в полное раскрытие потенциала вина.

Если у вас есть надежный штопор, вскупоривание большинства бутылок не составит для вас труда, но вскрытие бутылок с более старыми красными винами требует особой осторожности, потому что в них есть осадок (*стр. 43*). При осторожном переливании вина осадок останется в бутылках. Кроме того, при переливании вино соприкоснется с воздухом, что поможет выявить его букет. Самый лучший момент для переливания вина — непосредственно перед подачей на стол или за 4 часа до этого. Это зависит и от самого вина, и от вашего опыта. Некоторые хрупкие старые вина могут пострадать от контакта с воздухом, в то время как другие вина станут от этого лучше. Это различие отражается и в традициях: в Бургундии старые вина редко переливают, а в Бордо вина того же возраста почти всегда переливают. Если у вас есть сомнения, переливайте лучше ваше вино поближе к моменту подачи на стол, чем задолго до этого. Тогда, уж предвидя, что именно может предложить вам ваше вино, вы сможете подождать, пока оно не достигнет своего лучшего состояния. Так будет лучше, чем обнаружить, что оно начало выдыхаться. Любое вино скорее всего проявит свои достоинства при идеальной температуре, которая меняется в соответствии с типом вина, его стадией зрелости и окружающей температурой (*стр. 45*). Шампанское и сухие белые вина становятся вкуснее при сильном и быстром замораживании, которое смягчает кислоту в вине и придает ему приятную свежесть. Однако и красное вино заметно реагирует на изменения температуры. Градус-другой ниже идеальной температуры может заглушить вкус и букет вина и усилит его терпкость, но если это же самое вино подать слишком теплым, его баланс может нарушиться, его отдельные элементы придут вразброд, и преобладающим элементом в вине станет спирт. Окружающая температура также очень важна — вино следует охладить, чтобы оно освежало в жаркий день или в теплой комнате. Теория о том, что красные вина следует подавать при комнатной температуре, уходит своими корнями в прошлое, когда столовые комнаты были холодными. Эта теория стала несостоятельной благодаря современной системе отопления. Красные вина обычно требуется охладить, чтобы выявились их лучшие качества. Всегда помните, что вино, которое слегка переохладили, быстро согреется в бокале, в то время как вино, которое подали перегретым, никогда в бокале не охладится.

Бокал, в который только что налили шампанское, создает атмосферу ожидания. Для того, чтобы вино показало себя во всей красе, бутылку сильно заморозили в ведерке со льдом. Пробку вытащили медленно, чтобы вино не вспенилось и не перелилось через край. Когда шампанское наливают в охлажденный бокал, в нем словно начинает брызгать фонтан из крошечных пузырьков.

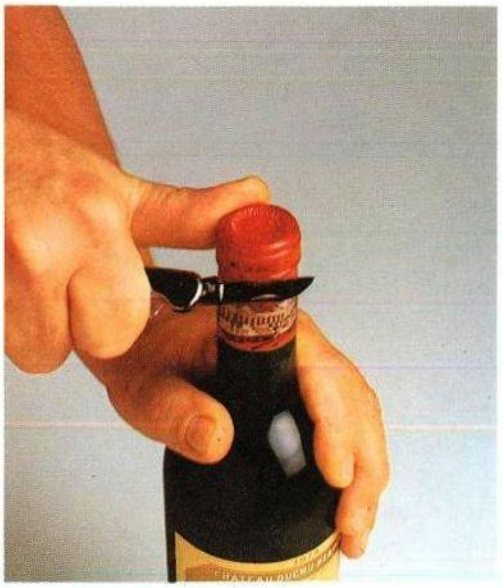
Как надо правильно вскупоривать бутылки

Любое вино следует открывать с осторожностью, используя подходящий штопор, который аккуратно и мягко вытащит пробку. Молодые вина можно открывать без особых предосторожностей, но с более старыми красными винами нужно обращаться осторожно, чтобы не потревожить осадка танина в бутылке. Шампанское и другие игристые вина также следует открывать правильно, чтобы пробка не вылетала внезапно и вино не переливалось через край.

Все штопоры и пробочники, изображенные на иллюстрации внизу страницы, мягко удаляют пробку, не потревожив при этом содержимого бутылки. Какого бы вида ни был штопор, он должен иметь спираль с гладкими краями — это особенно важно, когда речь идет о старых пробках, которые легко могут раскрошиться. Пробочником с острыми выступами вокруг штопора можно просто вытаскивать пробки. Пробочником с двумя шпеньками вы можете удалить пробку, не просверливая ее, это особенно полезно, если вы хотите снова использовать ту же пробку.

Процедура вскупоривания бутылок с красным вином должна проходить так, чтобы не дать осадку замутить вино, когда его подают к столу. За день или за два до того как открыть бутылку с красным вином, ее осторожно вынимают оттуда, где она лежала (*стр. 38*), и ставят в вертикальное положение. Осадок, который находился на стенке бутылки, медленно опустится на дно. Обращайтесь с бутылкой осторожно и держите ее неподвижно, когда вскупориваете ее.

Если же бутылку со старым красным вином не поставили заранее вертикально, из нее можно наливать вино, положив ее в плетеную «люльку» (*ил. на сл. стр.*). Убедитесь, что бутылка держится крепко и что осадок не поднимается с нижней стороны бутылки. Проволочки на пробках с бутылок с шампанским и другими игристыми винами следует снимать медленно, иначе давление газа внутри бутылки может вышибить пробку в тот самый момент, когда проволока будет снята. Пробка в бутылках с шампанским вылетает реже, если вино было хорошо заморожено (*стр. 45*). Но даже замороженное шампанское надо открывать с осторожностью (*ил. справа, внизу*).

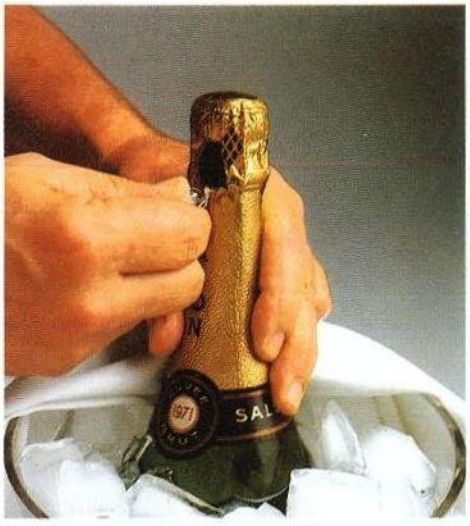


1 **Снимаем обертку.** Поставьте бутылку на ровную поверхность. Острым ножом или выдвижным лезвием пробочника для официантов (*наверху*) надрежьте обертку по кругу прямо под выступающей частью горлышка бутылки. Снимите верхнюю часть обертки так, чтобы она не соприкасалась с вином, когда его будут наливать в бокалы.

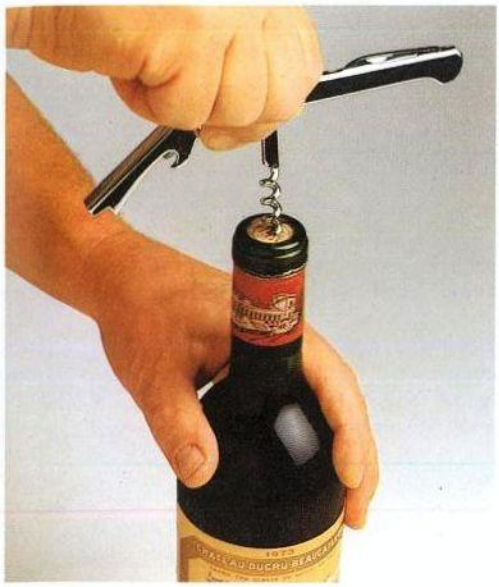
Штопоры разных конструкций

Поворот ручки штопора постоянного действия вытягивает пробку (*слева*). Штопор (*наверху*) действует, как рычаг. Пользуясь штопором, изображенным справа, поворачивайте верхнюю ручку, чтобы ввинтить штопор; пробку же вытаскивают, поворачивая нижнюю ручку. Шпеньки пробочника, изображенного здесь вместе с футляром, втыкаются по обе стороны пробки и аккуратно выкручивают ее.

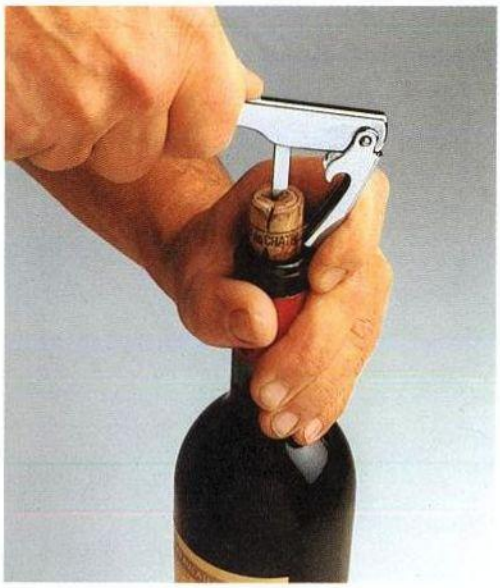
Осторожно с шампанским



1 **Снимаем проволоку и фольгу.** Заморозьте бутылку с шампанским до нужной температуры (*стр. 45*). Приподнимите проволочный узелок (*наверху*) и покрутите его против часовой стрелки, придерживая пробку другой рукой. Чтобы пробка не вылетела, придерживайте ее до тех пор, пока полностью не раскрутите проволоку. Проволоку снимайте вместе с фольгой.

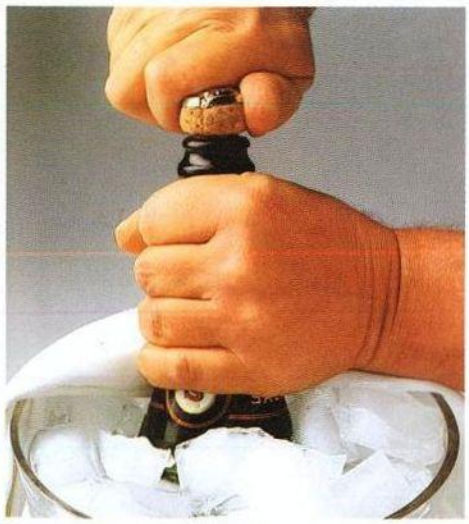


2 **Ввинчиваем штопор.** Чтобы удалить пыль или плесень, которые могли накопиться за время хранения бутылки в погребе, вытрите горлышко бутылки, ободок и верхушку пробки чистой салфеткой. Штопор направьте вниз под нужным углом. Ввинтите штопор в середину пробки (*ил. наверху*) и медленно поворачивайте его, пока он полностью не войдет в пробку.



3 **Вытаскиваем пробку.** Опустите вниз маленький рычажок, зацепив им за край горлышка бутылки, держите рычажок и горлышко крепко вместе одной рукой. Другой возьмитесь за длинный рычажок и поднимайте его (*ил. наверху*). Если пробка длинная, раскройте пробочник, возьмитесь одной рукой за пробку и горлышко бутылки и осторожно вытащите пробку.

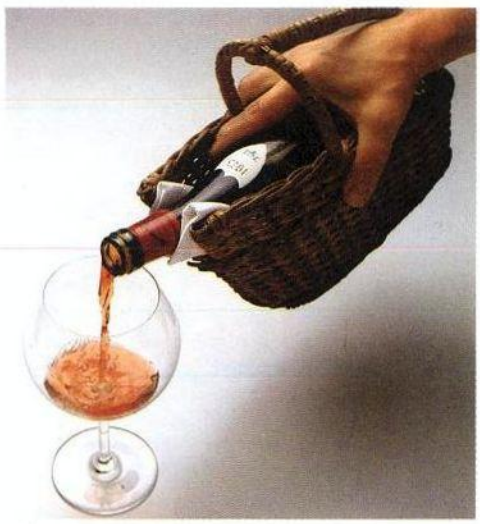
4 **Вытираем горлышко.** Аккуратно уберите следы грязи с ободка горлышка и кусочки пробки внутри него с помощью салфетки (*ил. наверху*). Вино теперь готово к тому, чтобы перелить в графин (*стр. 44*) или подать к столу прямо в бутылке.



2 **Вытаскиваем пробку.** Держите крепко выступающую часть пробки одной рукой, а другой рукой медленно поворачивайте бутылку (*ил. наверху*). Когда вы почувствуете, что пробка начинает выходить из бутылки, прижмите ее рукой, чтобы она не вылетела. После того, как вы вынете пробку, подуйте в бутылку, чтобы вино не перелилось через край. Оботрите горлышко бутылки и наливайте шампанское.

Наливаем вино из «люльки»

1 **Откупориваем бутылку**. Бутылку держите в горизонтальном положении, этикеткой вверх. Снимите бутылку — на иллюстрации это Бургундское — с полки и положите в «люльку», выстланную салфеткой. Чтобы вино не пролилось, когда вы вытащите пробку, подложите под «люльку» перевернутую тарелку, под то место, где горлышко. Откройте бутылку (*ил. 1–3*), не меняя ее положения в «люльке».



2 **Наливаем вино.** Аккуратно оботрите горлышко бутылки салфеткой. Просуньте руку под ручку «люльки» и крепко держите ее вместе с бутылкой. Наливая вино, не меняйте положения бутылки. Если вино содержит осадок, не переворачивайте бутылку, даже если вино капает, когда вы переносите бутылку от бокала к бокалу.

Как, почему и когда переливают вино

Переливание вина — это не просто обычай, но процедура, которая положительно влияет на качество некоторых вин. Если в бутылке есть осадок, то благодаря переливанию он останется в бутылке. При переливании вино также соприкасается с воздухом, который раскрывает его букет. В самом деле, это единственный эффективный способ насыщения вина воздухом. Если просто вынуть пробку из бутылки, то с воздухом соприкоснется только малая часть поверхности вина, в то время как переливание дает возможность соприкоснуться с воздухом всему содержимому бутылки.

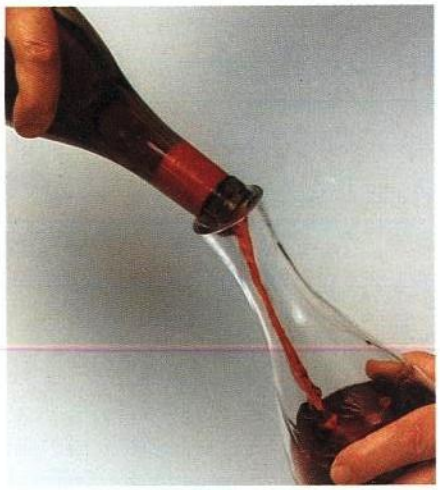
Получит ли пользу вино из насыщения воздухом и когда лучше всего переливать вино — это зависит от самого вина. В основном, молодые красные вина выявляют свой аромат, если их переливают прямо перед тем, как подать к столу (*ил. справа*). А старым винам требуется время, чтобы постоять открытыми, но среди них есть вина, которые могут пострадать от слишком долгого соприкосновения с воздухом. Только ваш опыт в обращении с данным вином подскажет вам, улучшатся ли его качества, если его перелить за несколько часов до подачи на стол. Некоторым из старых вин требуется 2—3 часа, чтобы после переливания они достигли пика своего совершенства, в то время как другие вина могут начать выдыхаться. Если у вас есть сомнения, то лучше переливать вино ближе к моменту его подачи на стол, чем слишком рано.

Вина, которые переливают, чтобы отделить их от осадка, — это старые красные вина и старый портвейн. Однако тонкое старое Бургундское обычно не переливают, потому что при соприкосновении с воздухом оно может окислиться; вместо переливания вино можно подать в «люльке» (*стр. 43*).

Если вы хотите перелить старое красное вино, бутылку надо поставить в вертикальное положение заранее, за день-другой до сервировки, чтобы осадок опустился на дно. Если это невозможно, разливайте вино из «люльки». Когда переливаете эти вина, поставьте свечу или другой источник света под горлышко бутылки, чтобы иметь возможность увидеть осадок, когда он появится на горлышке (*ил. справа*).

Старый высококачественный портвейн всегда переливают. У него бывает тяжелый осадок, и иногда нет возможности вытащить пробку неповрежденной. Поставьте бутылку вертикально за несколько дней до того, как открыть ее, и процедите вино сквозь тонкую ткань, которая задержит тяжелые частицы осадка и кусочки развалившейся пробки (*ил. наверху справа*).

Контакт вина с воздухом

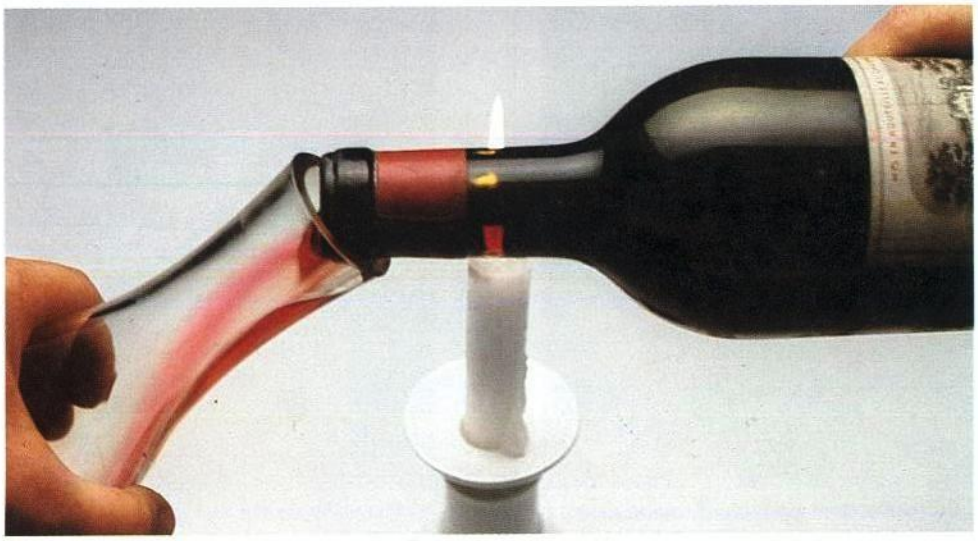


Переливаем молодое красное вино. Откройте бутылку (*стр. 42*) — на иллюстрации это Божоле. Держите графин одной рукой и быстро переливайте вино в графин, так чтобы вино делало всплески и хорошо насыщалось воздухом.

Процеживание вина

Переливаем старый портвейн. Вставьте воронку в горлышко бутылки, выстелите ее несколькими слоями чистой тонкой ткани, которую перед этим намочили и хорошо отжали. Наливайте вино — на иллюстрации это портвейн 1924 года — через воронку. Как только в вине покажется тонкая струя осадка, сразу же прекратите переливание, потому что мелкие частицы осадка могут просочиться сквозь ткань.

Прямой свет, показывающий осадок



Переливаем старое красное вино. Соединив горлышко бутылки с горлышком бутылки, медленно переливайте вино — на иллюстрации это старое Бордо. Если вино течет плавно, поверните горлышко бутылки к пламени свечи и лейте вино быстрее, не меняя угла наклона бутылки. Как только появятся первые признаки осадка, сразу же прекратите переливание.

Создание правильных условий

У каждого вина есть идеальная температура при его подаче на стол, при которой лучше всего раскрываются его букет и вкус. Для того, чтобы вино оставляло впечатление прохлады и свежести, его следует подавать на стол, когда его температура, по крайней мере, на градус-другой ниже комнатой. Эта таблица показывает оптимальную температуру для разных категорий вин (*стр. 28*).

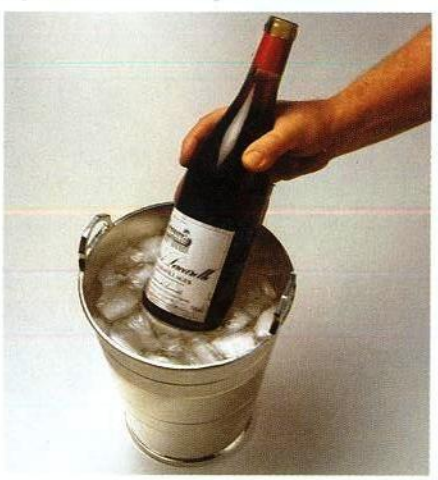
Поскольку холод умеряет кислотность, свежие, относительно кислые белые вина следует подавать более прохладными, нежели более сложные белые вина. А свежие ароматные красные вина следует подавать более прохладными, нежели старые красные вина, в которых содержится больше танина. Холод усиливает аромат молодого тонкого красного вина; когда же это вино созреет, ему нужна более высокая температура, чтобы оно раскрыло свой букет.

Красные вина можно подавать к столу прямо из погреба или предварительно заморозить их в ведерке со льдом (*ил. внизу*). Бутылки с белым вином и шампанским следует класть в ведерко со льдом почти целиком (*ил. внизу в центре*). Шампанское также подают в охлажденных бокалах, чтобы оно не переливалось через край (*ил. внизу справа*). Можно также все вина охлаждать в холодильнике в течение одного часа или в мороженице не более получаса.

Как определить идеальную температуру

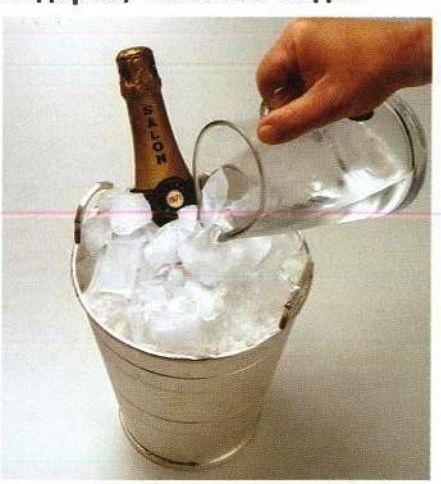
15–16 °C (59–61 °F)	**Великие сложные красные вина:** клареты первого и второго сбора **Крепленые вина:** высококачественный Портвейн, старая Мадера, старый Херес
14–16 °C (57–61 °F)	**Великие сложные красные вина:** Бургундское первого сбора из региона Кот де Нюи **Тонкие сложные красные вина**
14 °C (57 °F)	**Взрослые мускулистые здоровые красные вина** **Крепленые вина:** Марсала, молодой Портвейн, Мадера, Херес
10–12 °C (50–53 °F)	**Добрые, верные и несложные красные вина** **Вина легкотелые, не содержащие танина красные вина, которые пьют молодыми и охлажденными** **Сложные полнотелые белые вина**
8–10 °C (46–50 °F)	**Бодрые белые вина** **Белые вина с ярко выраженным ароматом и сладкими гранями** **Мягкие белые вина** **Мускулистые энергичные белые вина**
6–8 °C (43–46 °F)	**Богатые, сладкие белые вина** **Шампанское**

Придание вину свежести



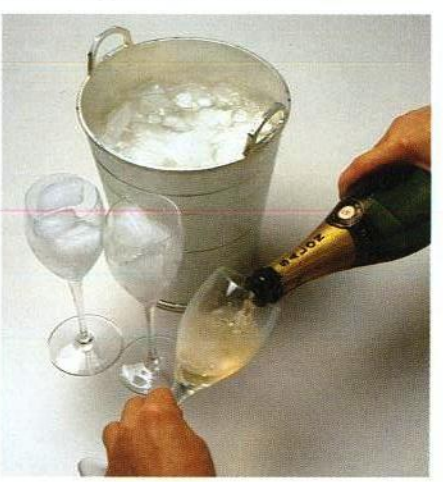
Охлаждаем красное вино. Наполните ведерко со льдом холодной водой. Поставьте открытую бутылку с красным вином — на иллюстрации это Божоле — в ведерко (*ил. наверху*). Чтобы поддержать нужную температуру добавьте еще льда. Если вино достаточно охладилось, а температура окружающего воздуха не слишком высокая, выньте бутылку из ведерка.

Ведерко, набитое льдом



Замораживаем белое вино. Положите несколько пригоршней кубиков льда на дно ведерка. Поставьте в него бутылку с белым вином — в данном случае это Шампанское. Положите в ведерке вокруг бутылки лед до верха, а потом налейте в ведерко холодной воды почти до краев. Замораживайте бутылку минут двадцать, периодически поворачивая ее, чтобы вино охладилось равномерно.

Охлажденные бокалы



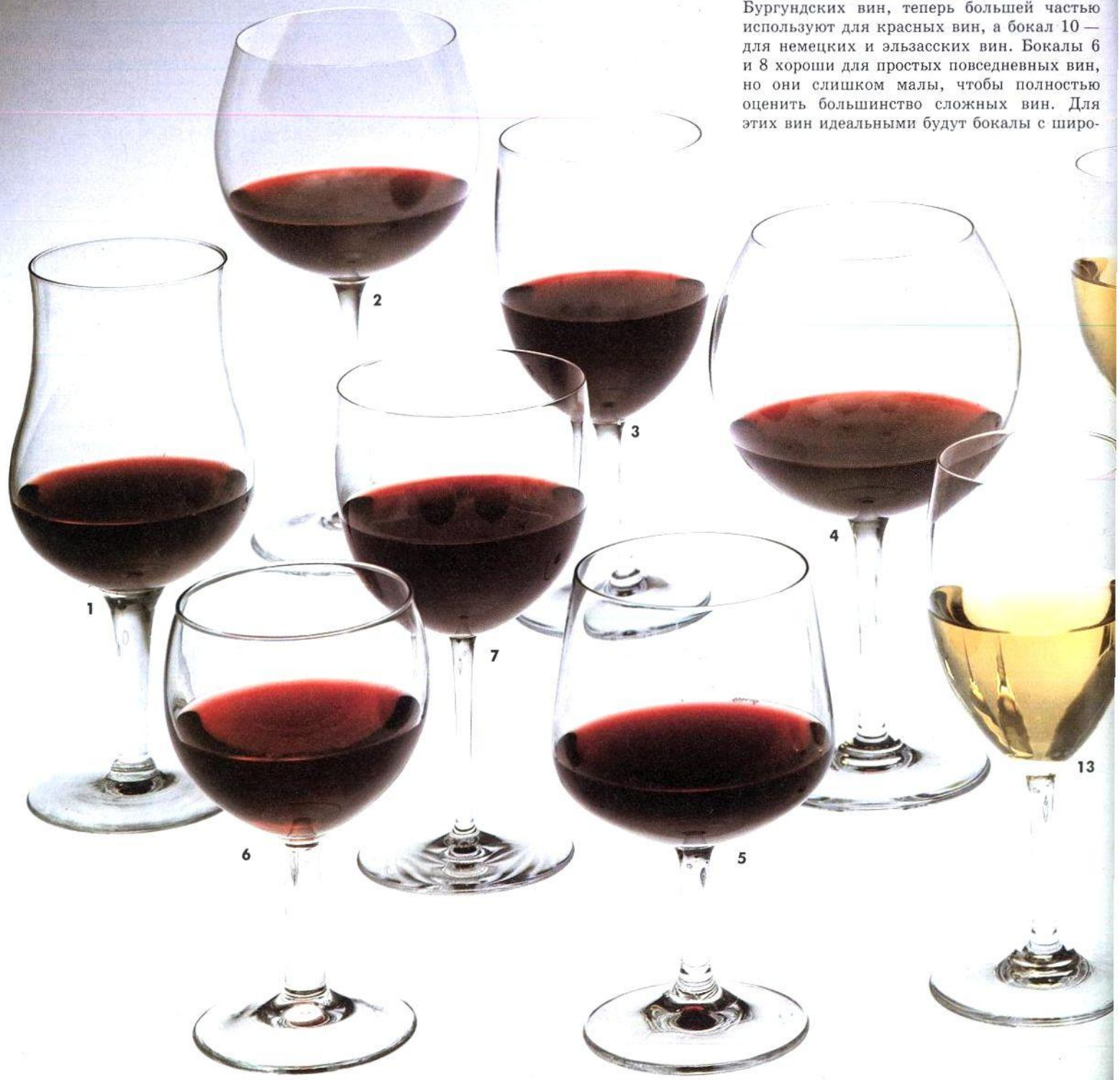
Наливаем Шампанское. Для того, чтобы помешать Шампанскому перелиться через край бокала, положите в каждый бокал несколько кубиков льда. Поболтайте ими в бокале, пока стекло не затуманится, затем выбросьте кубики. Откройте Шампанское (*стр. 42*). Наклоните бокал, чтобы вино не перелилось через край и наливайте (*ил. наверху*).

Формы бокалов, которые улучшают вкус вина

Для определения формы бокалов, из которых пьют хорошее вино, существует несколько правил, вытекающих из простой логики. Все бокалы, которые вы видите на иллюстрации внизу, сделаны из нецветного, неграненого стекла, чтобы цвет и чистота вина были ясно видны. Высокие ножки бокалов позволяют крепко держать бокал и поворачивать его, чтобы раскрыть его букет (*стр. 35*), а также дают уверенность в том, что ни температура вина, ни его красота не пострадали от того, что бокал держат в руках.

Идеальный бокал для вина суживается кверху, чтобы букет сконцентрировался в пространстве над поверхностью вина. Однако бокалы с прямыми стенками, такие, как бокалы 3, 7 и 11, приводят в восхищение чистотой своей формы и также очень хороши для сервировки вина.

На иллюстрации внизу бокалы с 1-го по 7-й наполнены красным вином, а бокалы с 8-го по 13-й — белым. Большинство бокалов может быть использовано как для белого, так и для красного вина, но некоторые формы являются традиционными для особых цветов и регионов. Бокал 1, который раньше использовали для сервировки белых Бургундских вин, теперь большей частью используют для красных вин, а бокал 10 — для немецких и эльзасских вин. Бокалы 6 и 8 хороши для простых повседневных вин, но они слишком малы, чтобы полностью оценить большинство сложных вин. Для этих вин идеальными будут бокалы с широ-



ким донышком — например, бокалы 1 или 4. Бокалы должны быть достаточно большими, чтобы вместить около 10 сантилитров (3 1/2 жид. унции) вина, при условии, что бокал будет налит не более чем наполовину, для того, чтобы можно было поболтать вином в бокале, не расплескав его. Очень большие бокалы следует наливать на одну восьмую его объема. Самые лучшие бокалы для шампанского (с 14-го по 16-й) с длинными ножками, сделаны в форме флейты или тюльпана, и в них ясно видны тонкие линии от поднимающихся пузырьков. Поскольку букет шампанского раскрывается, когда пузырьки лопаются на поверхности вина, то шампанским не надо болтать в бокале, и поэтому бокал можно наливать почти до краев.

Богатые и концентрированные крепленые вина следует подавать в маленьких бокалах (с 17-го по 19-й). Вы можете выбрать бокал с прямыми стенками, такие, как 18 или 19, если вы пьете менее качественные крепленые вина с относительно несложным букетом. Для тонкого высококачественного портвейна или мадеры с более сложным букетом идеальным будет бокал 17, который суживается кверху. Этот бокал с хорошими пропорциями можно также использовать при дегустации вин (*стр. 36*), когда каждый дегустатор пробует только малую порцию каждого вина.

GRAND VIN DE BORDEAUX
1978
750 ml
FRANCE

3

Вино в меню

Взаимное дополнение и совместимость

Вино и сыры
Красное вино с рыбой
Объединение полных вкусов
Сочетание родственных вин
Составление меню из многих блюд

Меню часто составляют, не включая в него вино, но имея при этом заднюю мысль: «Белое вино — к рыбе, красное — к мясу». За исключением того, что эта формула является без надобности слишком строгой, она вполне подходит при составлении меню на каждый день, при выборе приятных несложных вин, чье основное достоинство состоит в том, что их можно пить небольшими глотками, и при принятии решения, каким вином запивать горячую пищу, чей сложный вкус ослабляет восприимчивость неба к вкусу более тонких вин.

Эта глава дает иной подход к составлению меню. Здесь еда соответствует последовательной смене вин, вместо того чтобы представлять собой простую смену блюд. Цель состоит в том, чтобы создать гармонические взаимоотношения между самими винами и между винами и едой. Меню были составлены Ричардом Олни, главным консультантом серии «Хорошая кухня», который также написал и комментарии к ним. Каждое меню имеет свою тему — начиная с простых сочетаний здорового вина и простой деревенской пищи (*стр. 52*) и кончая изысканными обедами из семи блюд, соответствующими постепенной смене семи разных вин (*стр. 60*). Дается описание блюд для каждого меню с предложением альтернативы; вина и их возможные заменители представлены в подписях к иллюстрациям.

Вина выбраны так, чтобы они дополняли друг друга: ни одно вино не должно пострадать от сравнения с предыдущим, и оно должно подходить к вину, которое следует за ним. Если вы заменяете одно вино, то должны зачастую заменить и то, которое предшествует ему, и то, которое следует за ним. Существует много различных подходов, но одного из них всегда следует избегать: вина, полученные из одного и того же сорта винограда, но выросшего в разных частях света, не следует ставить близко друг к другу в последовательной смене вин, иначе вы рискуете тем, что какой-нибудь наглый соперник затмит глубину и неуловимый аромат истинно тонкого вина.

Выбор блюд определяется несколькими принципами. Сложные вкусы требуют простых вин; сложные вина нуждаются в простых блюдах: чем тоньше вино, тем проще еда. В этих меню завершающее обед вино сопровождает не главное блюдо, а идет только с сыром. Ему предшествует салат, чтобы освежить небо, но поскольку уксус в приправе — это проклятие для тонкого вина, самым лучшим спутником салата является вода. Как правило, сладкий вкус пищи делает вкус сухого вина слишком кислым, а кислые вина превратит в безвкусные, но молодое вино с резким фруктовым тоном хорошо подходит к сладким и пикантным блюдам, а чуть кисловатое вино может показаться неожиданно приятным, если его пить с блюдами, имеющими острый вкус. Десерт должен быть менее сладким, чем вино, которым его запивают.

Молодое вино Грав налили в бокал до того, как подали первое блюдо из меню, которое было составлено целиком для красных вин. Перед каждым следующим блюдом наливают сопровождающее его вино, чтобы вино можно было попробовать до того, как его вкус смешается со вкусом еды.

Брачный союз сыра и вина

Поговаривают, что взаимное влечение друг к другу сыра, и вина, и хлеба происходит оттого, что они все являются продуктами брожения. Это объяснение больше относится к области поэзии, нежели к здравому смыслу, но с уверенностью можно сказать, что для многих людей обед без сыра является неполным. Правда, существуют и другие люди, которые категорически отрицают сыр, утверждая, что его агрессивный вкус портит им вкус вина.

Девиз виноторговцев: «Покупай на хлебе, продавай на сыре», казалось бы, подтверждает вторую точку зрения. Мораль заключается в том, что, когда покупатель пробует вино, только кусочек хлеба позволит его небу различить недостатки вина или его истинные достоинства; если же он пробует вино с сыром, недостатки вина маскируются, и он сочтет вино лучшим, чем оно есть на самом деле.

Но «вино» и «сыр» — это абстракции. Существует много сыров и много вин. О сырах часто говорят, что они имеют «букет», и используют по отношению к ним много прилагательных, определяющих свойства вина: выдержанный, полнотелый, крепкий, острый, фруктовый, деликатесный, травяной или травянистый, с душком или пахучий, или цветочный. Запахи сыров имеют диапазон от сладкого аромата свежего пастбища до острого и едкого запаха гнили, и, как правило, самые устрашающие запахи соответствуют самому тонкому и самому нежному вкусу сыров, обладающих всей полнотой чувственной текстуры, не присущей никаким другим продуктам.

Со своей стороны, вина могут быть властными, огромными, мускулистыми, густыми. Они могут быть терпкими или гибкими, бодрыми или спокойными, фруктовыми, утоляющими жажду, простыми и грубыми. Это правда, что вкус некоторых деликатных, хрупких старых вин сыр может перебить, но большинство вин прекрасно сочетается с сырами, если выбранные сыры соответствуют природе отдельного вина.

На иллюстрациях справа вы видите четыре традиционно связанных между собой вида сыра и вина. На иллюстрации внизу разные сыры сопутствуют двум сортам тонкого красного вина противоположного характера.

Крепость и сладость

Рокфор с Сотерном. В регионе Бордо Сотерны традиционно подают с Рокфором. Дополняют ли они друг друга, являются ли они двумя могучими силами, которые не хотят уступить друг другу, — это традиционный предмет для споров. Как бы там ни было, попробовать их вместе — стоящее дело.

Встреча сильных личностей

Сильные сыры со здоровым вином. Властный Бароло из Пьемонта в Италии подают с Камамбером (*в центре*) и по часовой стрелке, начиная с нижнего слева: Пон Левек, Ливаро, выдержанный козий сыр, свежий Пармезан, Горгонзола, выдержанный Чеддер и Марой.

Только властное вино может противостоять богатому всепроникающему вкусу большинства аристократических сыров или головокружительному упоительному вкусу Мароя или Ливаро. Хорошую компанию почти любому вину составит Камамбер, Чеддер, Пармезен и Пон Левек, хотя, возможно, они чересчур агрессивны для старого кларета или старого Бургундского. Шатонеф-дю-Пап или Жигонда с юга долины Роны или калифорнийский Цинфандель принадлежат к тем красным винам, которые способны выдержать натиск сильных сыров

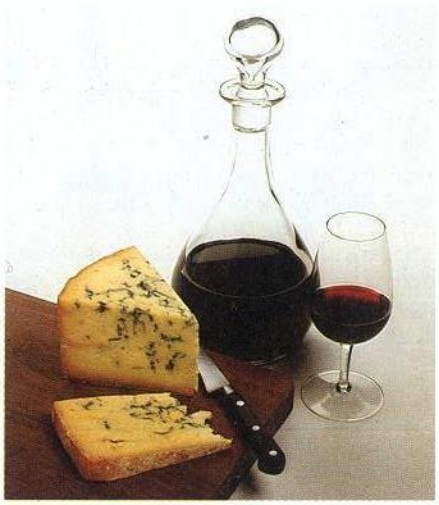
Союз двух соседей

Мюнстер с Гевюрцтраминером. Это союз, заключенный в Эльзасе. Пугающе пахучий букет Мюнстера противоречит его похожей на крем, тающей во рту текстуре и нежному вкусу, который вступает в потрясающий альянс с пряным, цветочным вкусом Гевюрцтраминера.

Вино и пикантный сыр

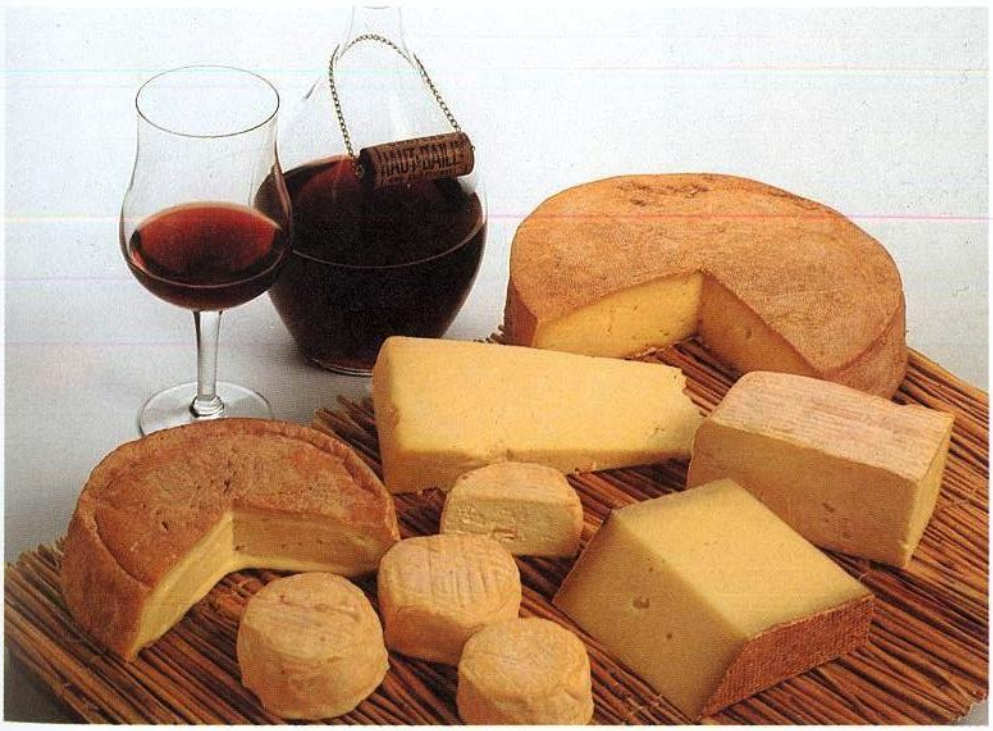
Козьи сыры с Сансерром. Свежее, металлическое, утоляющее жажду вино Сансерр из долины Луары пьют молодым, пока аромат его еще юный и нежный, часто заедая его местными козьими сырами, показанными здесь в полусухом состоянии. Их иногда подают такими сухими, что их надо разбивать молотком.

Классическое сочетание



Сыр Стилтон с Портвейном. Если заедать Стилтоном выдержанный высококачественный Портвейн — на иллюстрации Портвейн Тейлор пятилетней выдержки — все еще сыроватый и неистовый по молодости, то он может быть в значительной степени усмирен. Непривлекательный обычай наливать Портвейн в дыры, вырезанные в Стилтоне, портит и вино, и сыр.

Деликатная встреча



Мягкие сыры с деликатным вином. Здесь выдержанное красное вино Грав из региона Бордо перелили заранее для того, чтобы его подали с мягкими или деликатными сырами — по часовой стрелке слева: Реблошон, Чешир, Сен-Нектар, Таледжио, Грюйер и свежие козьи сыры. Другими мягкими подходящими сырами могут быть Бри, Кэрфили, Эдам, Венслидейл, Томм де Савой, Фантино и Страккино. Природа этих сыров позволяет им быть поданными с любым приличным красным вином или, что менее обычно, со здоровым, но тонким белым вином типа желтых вин из французской Юры или с сухим итальянским «вино санто».

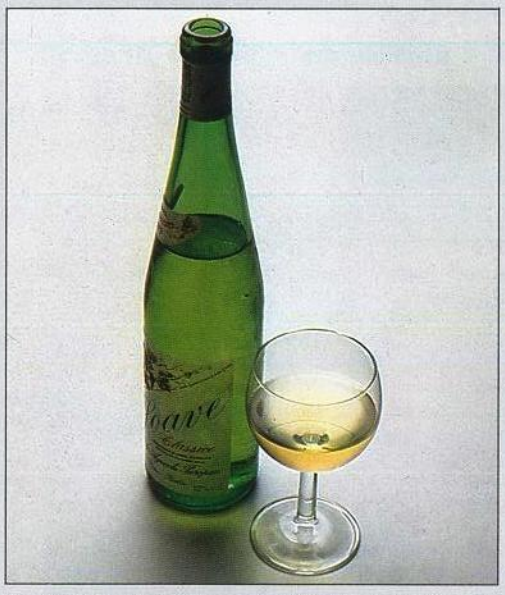
Свежие ароматные вина со здоровой пищей

Сытное основное блюдо из тушеного мяса и овощей имеет сильный вкус, который лучше всего гармонирует с энергичным молодым красным вином. Например, в этом меню тушеная баранина подается с Цинфанделем.

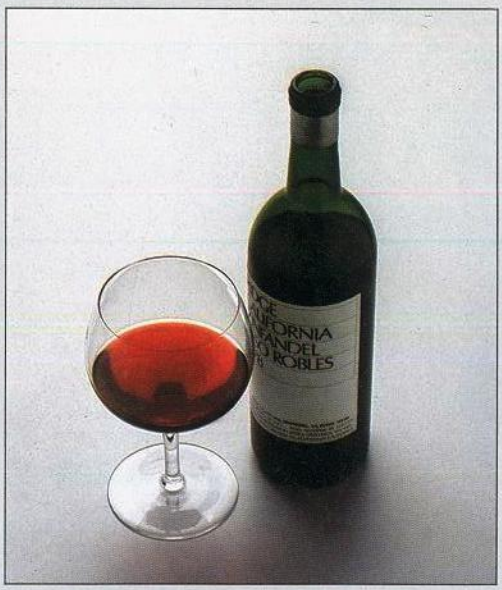
Для того чтобы проложить путь к роскошному аромату Цинфанделя, к первому блюду лучше всего подать сухое свежее и несложное белое вино. Само блюдо должно быть острым, чтобы подчеркнуть достоинства вина. Здесь эффект достигается при помощи филе сельди, которое недолго мариновали в лимонном соке, заправили оливковым маслом, солью, перцем и свежей зеленью. Очищенные и замаринованные хвостики креветок или тонкие кусочки филе лосося могут также проложить дорогу к мясному блюду.

Сильный привкус диких ягод в Цинфанделе повторяется и в более сложном букете Бандоля, вина с похожим характером, но более сложным, которое подают с сыром. Поскольку меню простое и не включает в себя десертных вин, вполне приемлемым является богатый десерт — в данном случае вареные груши, ванильное мороженое и горячий шоколад.

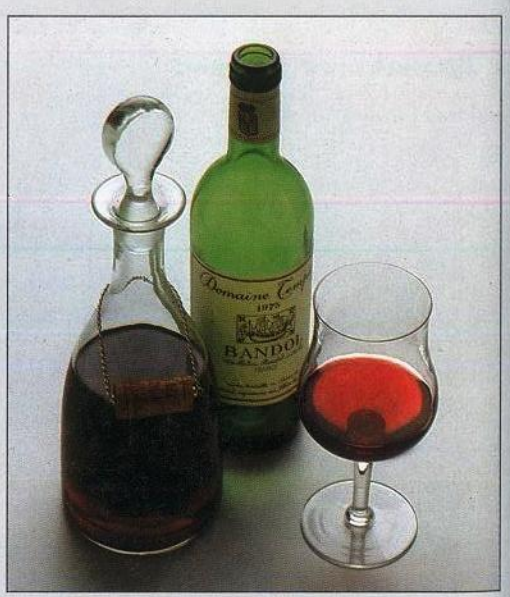
ВИНА	МЕНЮ
Соаве Классико 1979 (Пьеропан)	Маринованное филе сельди
Ридж Калифорния Цинфандель 1978 (Пасо Роблес, Санта Клара)	Тушеная баранина с весенними овощами
	Зеленый салат
Бандоль 1975 (Домен Тампьер)	Сыры
	Вареные груши, ванильное мороженое, горячий шоколад



1 **Соаве.** Это мягкое, освежающее сухое белое вино из регионов Венето в Италии. Можно заменить бодрящим белым вином, например, винами: швейцарские Дорин или Фендан, Савой Крепи из Франции или Совиньон Блан из Калифорнии. Любое из них может служить аперитивом.



2 **Цинфандель.** Из калифорнийского винограда сорта Цинфандель получают здоровое, ароматное вино. Возможными заменителями могут служить Кагор с юго-запада Франции, Корнас из Кот-дю-Рон, Дольчетто или Неббиоло, оба из Пьемонта в Италии, или Шираз из Южной Африки или Австралии.



3 **Бандоль.** Твердая структура и крепкий аромат этого красного вина со средиземноморского побережья Франции дают ему возможность сохранить свое достоинство, следуя прямо за Цинфанделем. Шатонеф-дю-Пап с юга долины Роны или Бароло из Пьемонта в Италии могут также следовать за Цинфанделем или любым из предложенных альтернатив.

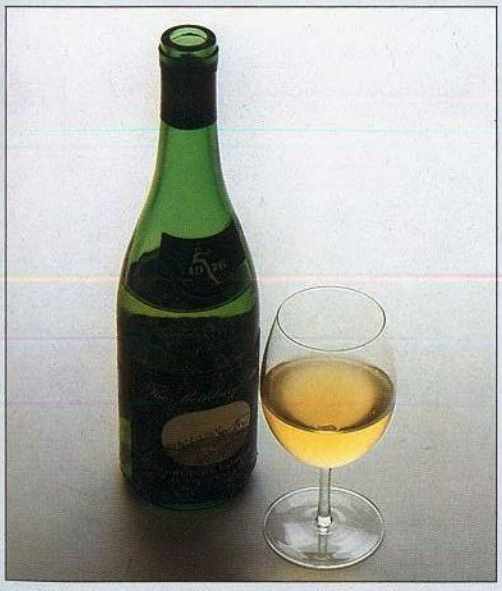
Последовательность простых гармоничных сочетаний

Это меню — дальнейшая вариация на тему сочетаний простых вин с простыми блюдами. Обед начинается с салата из остатков мяса или рыбы с овощами. Его качество будет зависеть от качества оливкового масла и уксуса; чеснок, свежая зелень и зеленый салат освежат и оживят это блюдо. Энергичное белое вино, чьи достоинства заключаются больше в силе характера, чем в его тонкости, подойдет к винегрету лучше, чем большинство красных вин. Салат можно заменить маринованной спаржей, дыней или окороком.

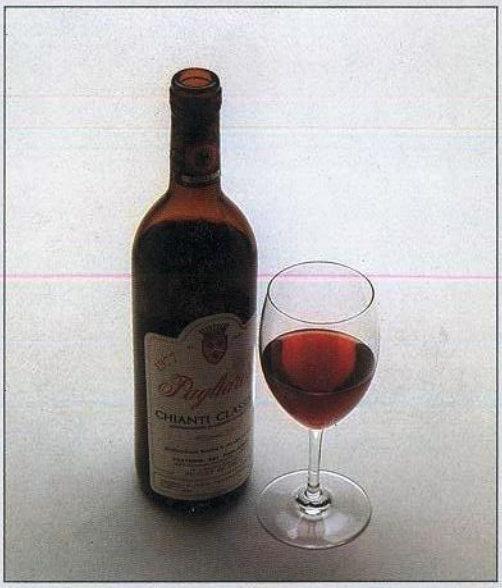
На второе — свежие макароны с соусом из-под тушеной телятины, которая пойдет вслед за макаронами. В таком случае как макароны, так и телятину подают с Кьянти; однако и более легкое итальянское вино, такое, как Дольчетто или Барбера, можно прекрасно подать к макаронам, а Кьянти оставить к мясу. Тушеную говядину, баранину, свинину или дичь можно подать таким же образом, а перед ними, вместо макарон, по желанию, можно подать поленту или ризотто.

Заканчивает обед Барбареско; его подают с сыром, фруктами и орехами одновременно. Яблоки и груши особенно хорошо подходят как к сыру, так и к вину.

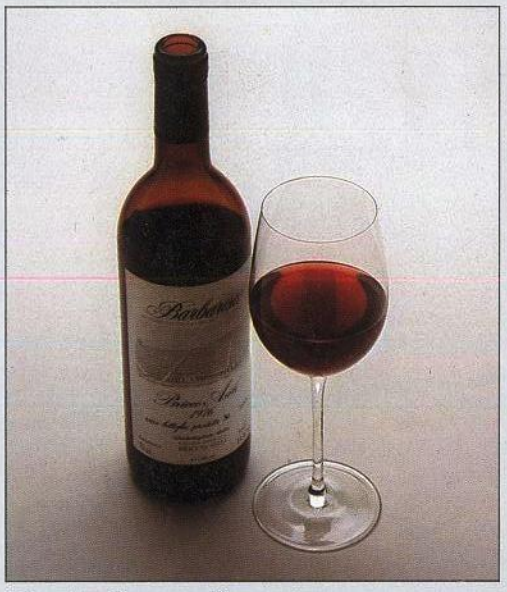
ВИНА	МЕНЮ
Ротбери Эстейт Семильон 1976 (Хантер Вэли, Австралия)	Сложный салат
Кьянти Классико 1977 (Пальярезе)	Свежие макароны под соусом из тушеной телятины
	Тушеное мясо со сладким укропом
Барбареско 1976 (Брикко Азили)	Сыры
	Фрукты и орехи



1 **Семильон.** Наиболее важный сорт белого винограда из региона Бордо. Семильон дает вино более грубого и заземленного характера, если он произрастает в Хантер Вали, в Австралии. Возможными заменителями являются тосканская Верначча из Сан Джиминьяно, Фраскати с римских холмов, Белле из окрестностей Ниццы или белый Кроц Эрмитаж из долины Роны.



2 **Кьянти.** Родом из Тосканы, одно из добродушных красных вин Италии. Вместо Кьянти Неббиоло или Гриньолино из Пьемонта можно взять Барбареско, или, в том случае, если оба красных вина заменены, неплохо взять Кото д'Экс с юга Франции.



3 **Барбареско.** Это одно из самых выдающихся вин Пьемонта. Барбареско могут заменить Неббиоло или Гриньолино, Бароло из Пьемонта или Брунелло ди Монтальчино из Тосканы, если они идут вслед за Кьянти. Также вполне приемлемы Кото д'Экс, Палетт, также из Прованса, или Шатонеф-дю-Пап из Кот-дю-Рон.

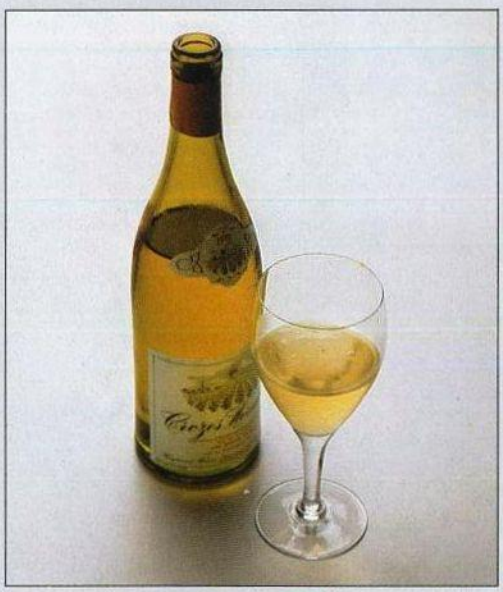
Разнообразные закуски к широкому выбору вин

Меню из просто приготовленных морских продуктов, за которыми следует мясо, жареное в гриле, сыр и фрукты, подойдет почти к любому сбалансированному выбору вин, белых или красных. Здесь салат из речных раков (*рецепт на стр. 167*) предшествует цесарке, жаренной в гриле, и клубнике. Только укроп накладывает ограничения на выбор вина, поскольку он живет в согласии с раками, но часто ссорится с вином. Однако солидное деревенское вино — это белое вино Грос Эрмитаж — подчеркнет его вкус. Раков могут заменить креветки или омары. Если укроп заменить душистыми травами, то блюда из морских продуктов в сопровождении сухого белого вина будут еще вкусней.

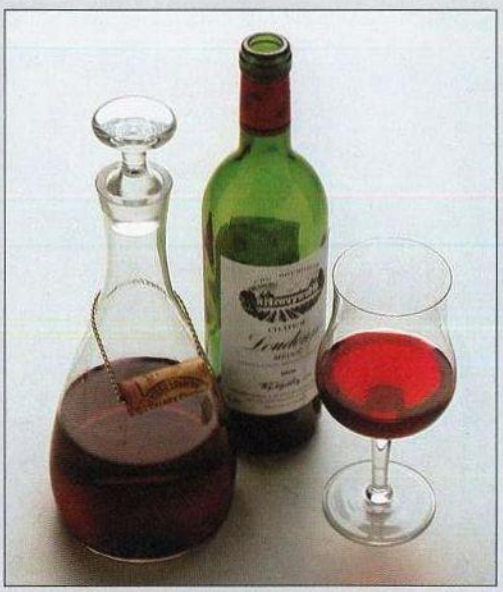
Цесарку можно заменить жареной курицей или цыпленком, дикой птицей, бифштексами или отбивными котлетами, — все это разнообразные спутники красного вина, будь то холодный «пример», почтенное Гран крю или молодой Медок.

Тонкое вино Сент Эмильон сопровождает сыр; клубника, положенная в последний бокал, снова напомнит о сложности и энергии вина. Ягоды можно заменить персиками. И те и другие обогатят аромат молодого вина или придадут последнюю искру жизни старому вину на его закате.

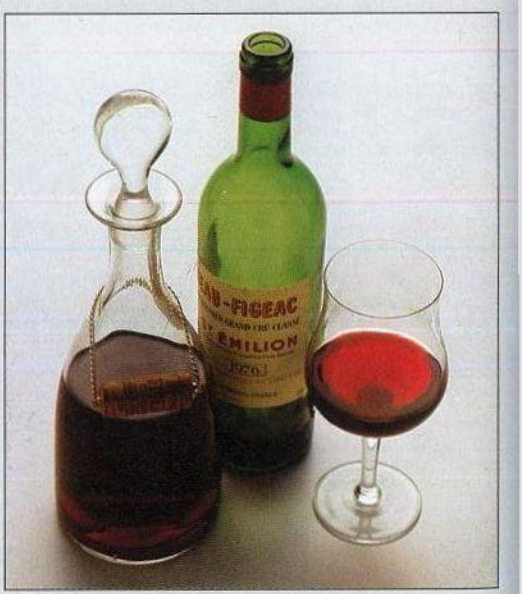
ВИНА	МЕНЮ
Кроц Эрмитаж Блан 1978 (Рур)	Салат из речных раков с укропом
Шато Луден 1978 (Медок)	Цесарка-гриль
	Картофельные оладьи
Шато Фижак (Сент Эмильон)	Сыры
	Клубника в красном вине



1 **Кроц Эрмитаж.** Холмы в Кроц Эрмитаже на севере Кот-дю-Рон дают стойкие, энергичные вина, способные соперничать со многими агрессивными вкусами. Раки с укропом хорошо подходят к относительно сухим немецким Рислингам или к калифорнийскому вину Шенен Блан с его резко выраженным фруктовым тоном.



2 **Медок.** Легкий, ясно различимый стиль этого «буржуа кюр» из Шато Луден повторяется с большей силой и полнотой с вине Шато Фижак, которое идет вслед за ним. Медок можно заменить более молодым вином Сент Эмильон. Если оба красных вина заменены, то вполне приемлемо и другое красное вино, например, Гаме де Турень или еще лучше Корнас из долины Роны.



3 **Сент Эмильон.** От Сент Эмильона вино Шато Фижак отличается более высокой пропорцией винограда сорта Каберне Совиньон. За Луденом может идти Медок. За заменителями Лудена могут идти Боргейль из долины Луары или Эрмитаж из долины Роны.

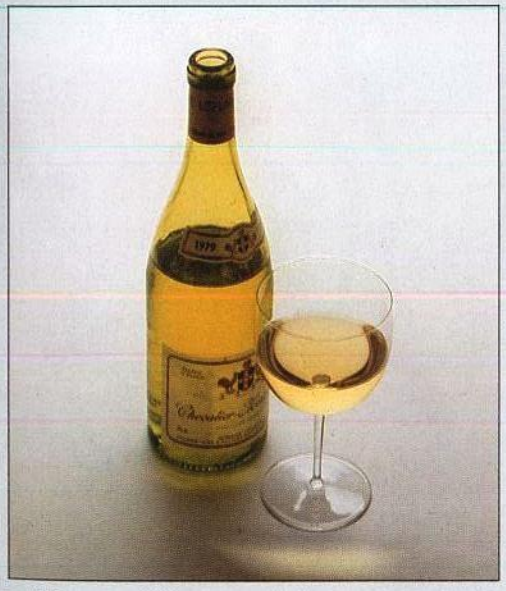
Богатые блюда с властными винами

Главным блюдом этого меню является тушеная мелкая дичь — в данном случае это тушеный фаршированный заяц. Это меню обеспечивает гармоничную последовательную смену мужественных властных вин. Богатый вкус тушеного зайца не требует сложного предшествующего блюда. Сырные суфле, политые сметаной, которые называют «маленькими швейцарцами», не только не мешают восприимчивости нёба к вкусу мяса, но также подчеркивают холодный чистый вкус вина Шевалье-Монтраше. Ту же роль могут исполнить рагу из сморчков или рыбный паштет.

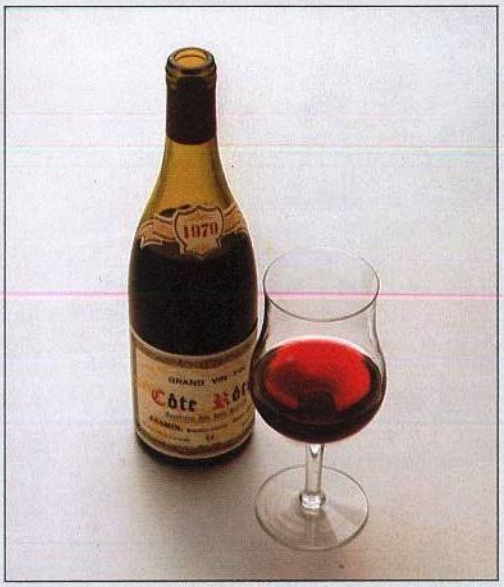
Крепкая смесь вкусов зайца, тушеного соуса и начинки из мясного фарша с трюфелями приглашает к союзу с равным крепким вином. Наиболее приемлемым является красное вино с севера Кот-дю-Рон — здесь это Кот Роти, чей букет наводит на мысли о дичи. Зайца может заменить рагу из дикого кролика или жареного вальдшнепа под соусом из требухи и гусиной печенью. Вино Эрмитаж из этой же самой местности подают в сопровождении сыра.

После богатой, сытной еды наиболее освежающим десертом является шербет. Вместо шербета можно подать свежие фрукты и Сотерн или и то и другое.

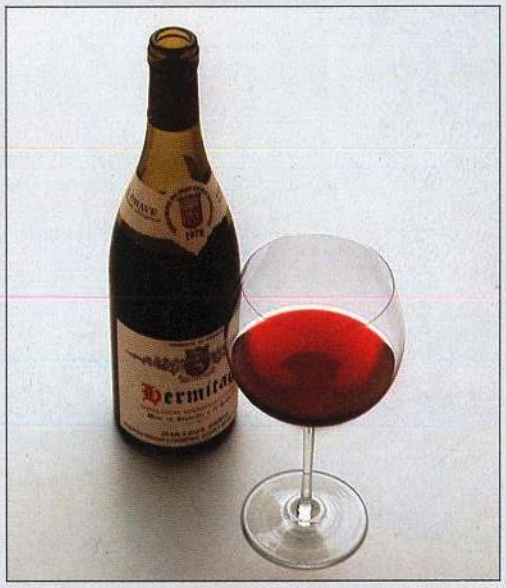
ВИНА	МЕНЮ
Шевалье-Монтраше 1979 (Домен Лефлев)	«Маленькие швейцарцы»
Кот Роти 1979 (Жасмен)	Тушеный фаршированный заяц с каштанами
	Зеленый салат
Эрмитаж 1978 (Шав)	Сыр
	Шербеты, сухое печенье



1 **Шевалье-Монтраше.** Это одно из многих Наименований в Кот де Бон. Для многих оно является самым превосходным примером белого Бургундского. Шевалье-Монтраше можно заменить одним из необычных и приятных вин Пино Блан из Морей Сен-Дени, Нюи Сен-Жорж из Кот-де-Нюи или калифорнийским Шардонне.



2 **Кот Роти.** Вина Кот Роти и Эрмитаж с севера Кот-дю-Рон трудно совместить с другими винами: их сила затмевает оттенки вкуса тонкого кларета или Бургундского, а их тонкость выставляет другие возмужалые вина в неприглядном свете. Если берут Эрмитаж, то перед ним идет Корнас, или же Кот Роти можно заменить на Шатонеф-дю-Пап.



3 **Эрмитаж.** Как и Кот Роти и другие вина с севера Роны, полученные в основном из винограда Сира, Эрмитаж будет улучшать свои качества в течение нескольких лет в бутылке, и вино удачного года урожая будет жить несколько десятков лет. Если Шатонеф-дю-Пап с юга Роны замещает собой Кот Роти, то рядом с ним можно поставить только более старое вино того же наименования.

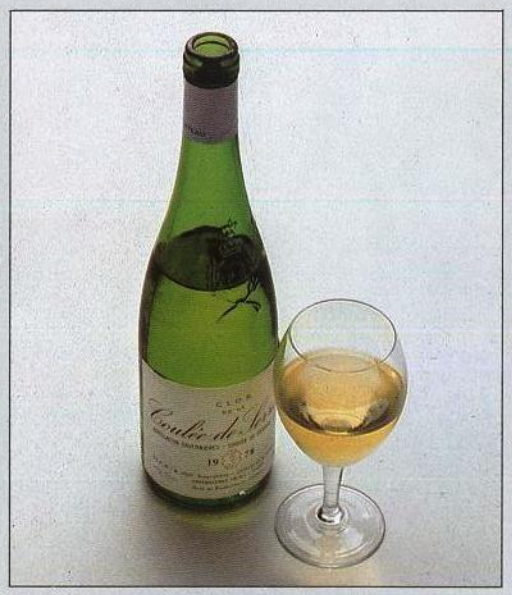
Вина, способные противостоять сладкому вкусу

В фокусе этого меню находится мясное блюдо с фруктовым гарниром, сладкий вкус которого может дисгармонировать со многими винами. Однако есть одно вино, которое прекрасно чувствует себя в этой компании, — это Шинон, чей собственный свежий фруктовый вкус, часто напоминающий малину и немного терпкий, дополняет мягкий вкус чернослива в пикантном темном соусе для кролика. Так же можно подать перепелку с виноградом, утку с вишнями, свинину с абрикосами или пудинг с кровью с тушеными коричными яблоками.

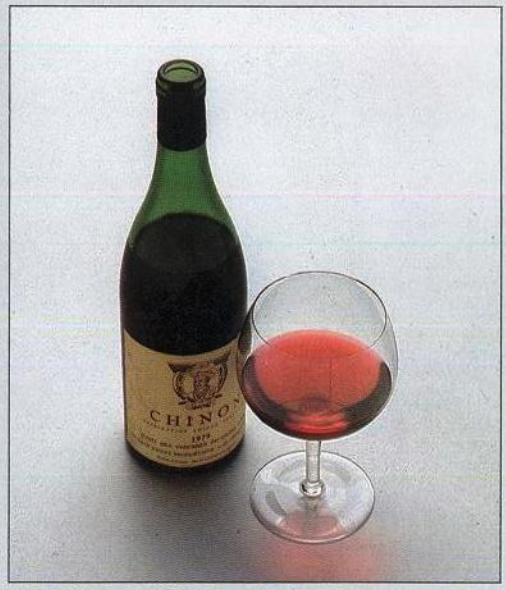
Спокойное, элегантное вино Саванньер, с которого начинается обед, составляет приятный контраст энергичному Шинону, а букет следующего за ним Помероля напоминает букет самого Шинона, только большей глубины и зрелости.

В качестве компаньона белого вина овощи, обжаренные в сухарях, или овощное суфле могут составить идеальное первое блюдо. В этом случае кабачки режут на кусочки, смешивают с рисом, мангольдом, жареным луком, яйцами, сыром Пармезан и смесью чеснока с петрушкой и запекают. Дополнит меню любой легкий десерт, здесь свежий инжир с малиновым пюре.

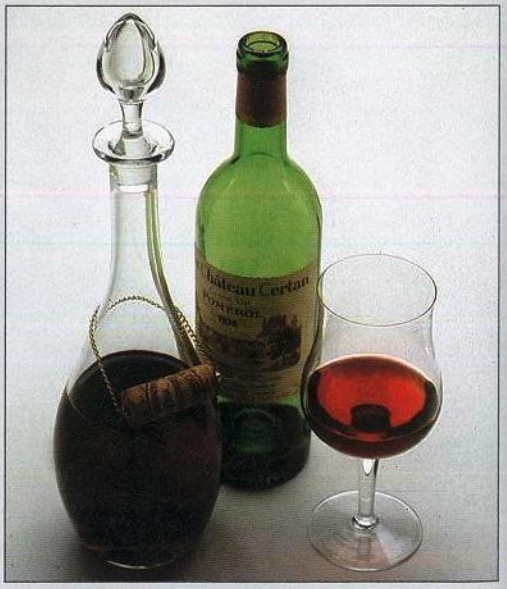
ВИНА	МЕНЮ
Кло де ля Куле Серран 1978 (Саванньер)	Кабачки в сухарях
Шинон Кюве де Варенн дю Гран Кло 1979 (Жоге)	Кролик в красном вине с черносливом
	Зеленый салат
Вье Шато Сертан 1976	Сыр
	Свежий инжир, малиновое пюре



1 **Саванньер.** Получаемый из винограда Шенен Блан, часто называемый Пино де ла Луар, Куле де Серран является сухим вином из долины Луары. Заменителями могут быть сухое Вувре из того же самого региона, белый Грав из Бордо. Из вин, изготовленных за пределами Европы, его может заменить Шенен Блан (или его эквивалент из Южной Африки, известный под названием Стин).



2 **Шинон.** Это вино из Турени в долине Луары получают из винограда Каберне Фран, также известного как Бретон. Вместо него можно подать Боргейль — вино из того же региона и из того же сорта винограда; или удивительный Шато-Шалон из Юры, белое вино, которое может выполнять роль многих красных вин и которое, подобно Шинону, прекрасно сочетается со сладкими и пикантным вкусами.



3 **Помероль.** Сорта винограда Мерло и Каберне в Помероле дают относительно гибкие вина, с более непосредственным вкусом, чем вина других великих Наименований Бордо. За Шиноном или Боргейлем может следовать также Сент Эмильон. Шато-Шалон можно пить с сырным блюдом или его можно заменить жестким, не очень выдержанным вином из Медока или Кот-де-Нюи.

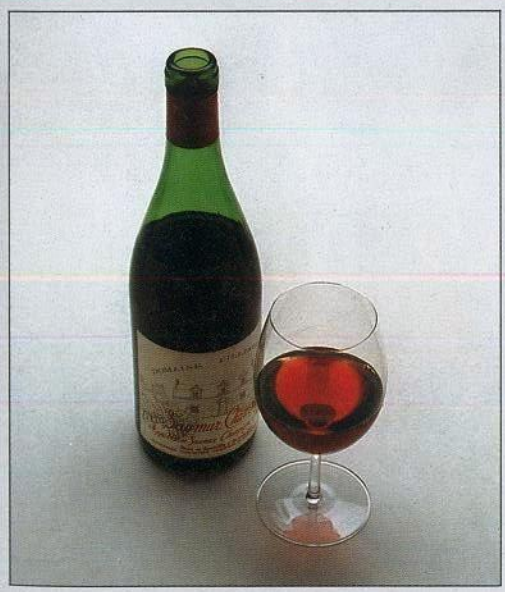
Красное вино с рыбой: нешаблонная тема

Это неортодоксальное меню представляет красные вина с последовательностью рыбных блюд. Первое — гребешки в гриле и морской ангел, слабо маринованные с соком лимона, оливковым маслом, резаным зеленым луком и зеленью, сопровождающиеся Сомюр Шампиньи, чей мягкий, свежий букет не перебивает вкус рыбы.

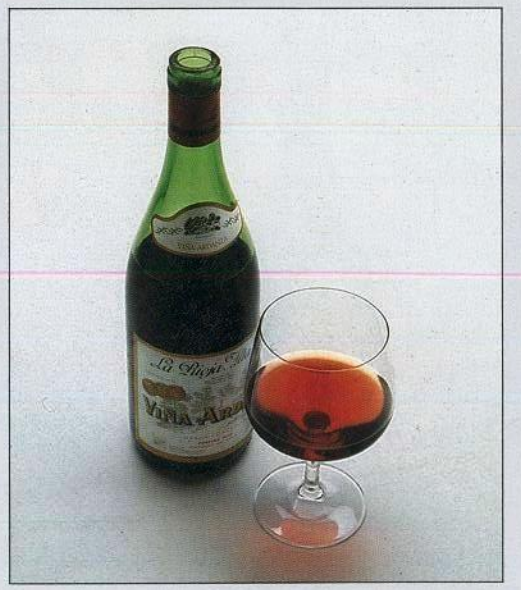
В главном блюде простой вкус соленой трески (*рецепт на стр. 167*) соединяется с красным крепким вином — здесь это Риойа. Тушеную соленую треску можно заменить такими блюдами, как соленая треска в томатном или собственном соку.

Это меню вдребезги разбивает и другой предрассудок. Обычно Портвейн пьют после обеда, и только с сыром Стилтон. Здесь Портвейн подают с острыми, сильными сырами, вкус которых перебивает вкус вина. Вслед за сырами горький аромат тимьяна, вареного с сухим инжиром в красном вине, подчеркнет сладкий вкус Портвейна. Заменителями могут стать груши или персики в сиропе из красного вина.

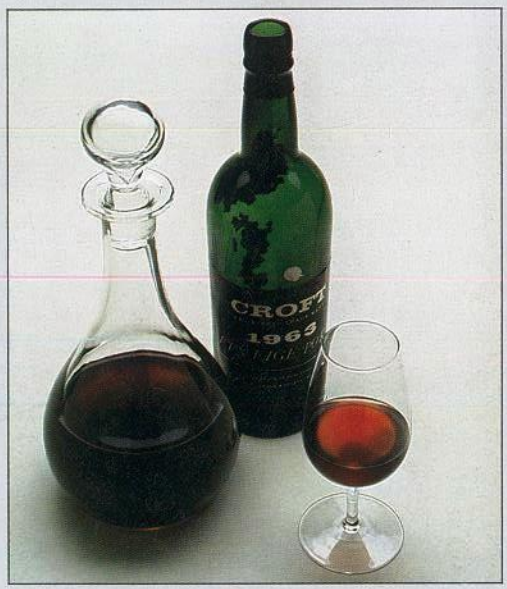
ВИНА	МЕНЮ
Сомюр Шампиньи 1978 (Домен Фильятро)	Гребешки в гриле и морской ангел
Риойа Ресерва 1973 (Вина Арданца)	Тушеная соленая треска
	Картофель и яйца вкрутую с чесноком и петрушкой
Портвейн 1963 (Крофт)	Сыры
	Вареный инжир с тимьяном в красном вине



1 **Сомюр Шампиньи.** Это приятное вино из Анжу в долине Луары получают из винограда Каберне Фран. Его можно заменить вином Пино Неро или Мерло с северо-востока Италии, Божоле, любыми красными французскими и калифорнийскими винами с этикеткой «пример», или, что еще обычнее, очень сухим белым вином.



2 **Риойа.** Продолжительное пребывание в деревянных бочках сообщает этому испанскому вину мягкость, которую многие очень ценят. Другие же сожалеют о том, что вино неизбежно теряет свой свежий аромат. Подобными же свойствами обладают итальянские красные вина с этикеткой «ризерва» из Пьемонта или Тосканы. Впечатление еще большей свежести производит двухлетнее вино Меркюри из Кот Шалоннез.



3 **Портвейн.** Высококачественный Портвейн урожая одного года из долины Дору в Португалии нуждается, по крайней мере, в 15-летней выдержке в бутылках, пока его буйная сила не будет укрощена и пока не разовьется тонкость его букета. Это будет длиться несколько десятилетий. Баньюль с каталанского побережья Франции и старая Мадера урожая одного года или солера, Сотерн или богатый, сладкий Токай могут заменить Портвейн.

Последовательная смена контрастных вин

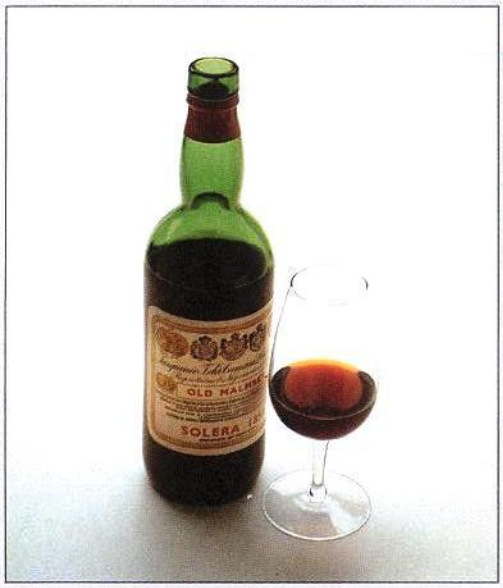
Возможно, меню, задуманное в соответствии с выбором контрастных вин, каждое из которых обладает совершенно отличным от других характером, труднее всего привести к удачному завершению. Каждое вино не только должно выиграть от вкуса еды, которая его сопровождает, но также должно быть способно полностью выразить себя, следуя в кильватере предыдущего вина. В то же время оно должно быть достаточно скромным, чтобы дать дорогу следующему вину.

Старая Мадера как аперитив будет прекрасным выбором. Хотя она вместе с Портвейном чаще играет роль послеобеденного вина, способность Мадеры возбуждать небо делает ее также восхитительным аперитивом при условии, что ее настойчивый вкус не повлияет на вкус следующего вина. Переход к нему обеспечит богатый крепкий бульон. Немногие другие блюда так обостряют аппетит и в то же время очищают небо. В этом контексте большинство других супов будут слишком тяжелыми, слишком мягкими или слишком богатыми. Однако наваристый, процеженный рыбный бульон, чуть приправленный чесноком, может служить эффектной заменой.

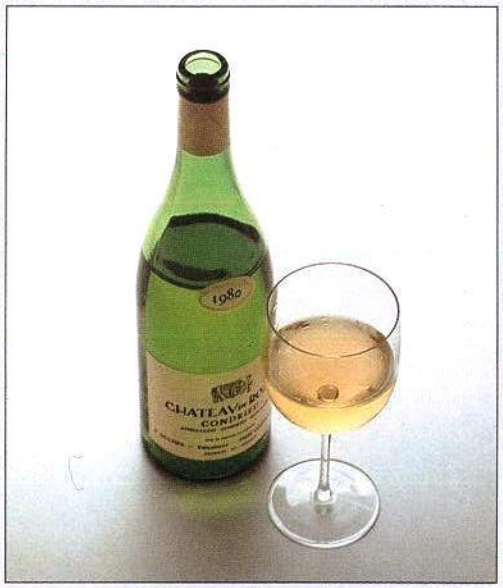
Высокое качество рыбы-гриль, которая в этом меню идет вторым блюдом, зависит от ее абсолютной свежести, от того, чтобы она была только что приготовленной, от качества оливкового масла, которое служит соусом к рыбе. Рыба дополнит любое тонкое сухое белое вино и оставит небо необремененным. Кусочки бараньих или говяжьих мозгов, зараженное в гриле сладкое мясо или морские гребешки, покрошенные на сладкое мясо с оливковым маслом, быстро запеченные, могут служить заменой рыбному блюду.

Энергичный Сент Эмильон очень хорошо сочетается с насыщенным соусом мясного блюда, старомодного фрикандо (*рецепт на стр. 168*). Вкус этого вина подходит и к щавелю, чья мягкая кислота умеряет силу вкуса богатого соуса. Фрикандо можно заменить любым блюдом из тушеного мяса, только нельзя, чтобы в соусе преобладал томат. Тушеные бараньи языки, свиные уши или ножки, тушеная фаршированная баранья лопатка, говядина а ля мод и кок о'вэн — это только некоторые из возможных блюд для замены.

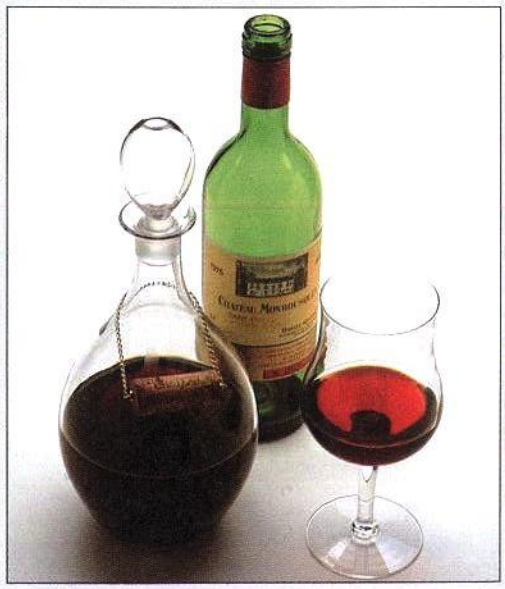
Вино Пино Нуар из Калифорнии подают в сопровождении сыра. У этих двух красных вин мало общего, кроме цвета, но ни обильность и свежесть аромата Сент Эмильона, ни массивное достоинство молодого Пино Нуар не страдают от близости друг друга. Персики, очищенные и порезанные на дольки, слегка посыпают сахаром и недолго вымачивают в десертном вине. Вино должно обладать способностью проникать внутрь — здесь это немецкое вино Ауслезе. Отчетливый горько-сладкий вкус, который придает ему благородная гниль, кажется, особенно хорошо сочетается с вкусом персиков. Таким же образом можно приготовить и смесь из фруктов (*стр. 74*). С этим вином хорошо пойдет суфле из фисташек с миндальным молоком или яблочный десерт, который должен быть чуть менее сладким, чем само вино.



1 **Мадера. Малмси** — один из четырех сортов винограда, который выращивают на острове Мадейра. Он дает сложное вино с железной структурой, сладкое, терпкое и приникающее. Вино Малмси — это солера, то есть смесь старых вин, датированная по возрасту своего самого старого компонента. Его проще всего заменить винами либо Фино, либо Амонтильядо.

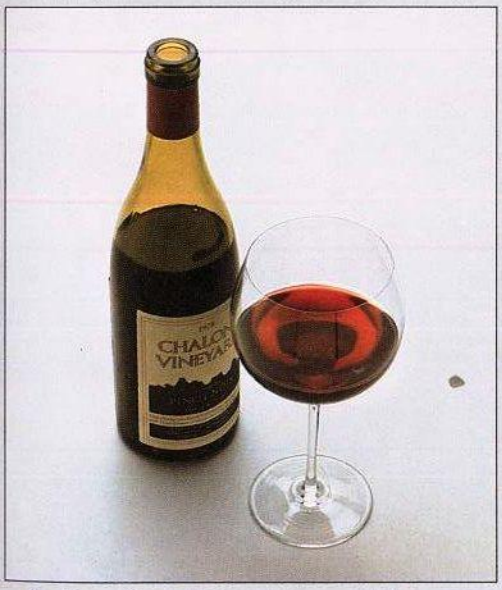


2 **Кондре.** Это сухое белое вино с прохладным ароматом персиков, меда и миндаля получают из винограда Вионье, который выращивают на правом берегу северной части долины Роны. Его можно заменить белым Бургундским или легкотелым молодым красным вином — например, Мерло из Венето.



3 **Сент Эмильон.** Шато Монбуске — солидное вино, достаточно круглое и гибкое, чтобы получить от него удовольствие, пока оно молодое. Если заменить последующее вино, то вместо него можно подать молодое землистое Бургундское — например, Фисин или Нюи Сен-Жорж из Кот-де-Нюи.

ВИНА	МЕНЮ
Солера Малмси 1853 (Таркино Т.да Камара Ломелино)	
	Наваристый бульон
Кондре Шато дю Розэ 1980	Морской окунь-гриль, оливковое масло
Шато Монбуске 1975 (Сент Эмильон)	Фрикандо из телятины со щавелем
	Зеленый салат
Шалон Виньяр Пино Нуар 1978 (Монтерей, Калифорния)	Сыры
Вахенхаймер Мандельгартен Шейребе Ауслезе 1976 (Рейнпфальц, Д-р Бюрклин-Вольф)	Персики в вине



4 **Пино Нуар.** Этот сорт винограда растет на одном из редких участков земли с известковой почвой в Калифорнии. Дает возмужалое, сильное, суровое вино, которое сохраняет свое достоинство в любой компании, за исключением, пожалуй, тонкого Бургундского. Будет правильнее, если оно пойдет вслед за Фисином или Нюи, благородным вином из Кот-де-Нюи, Ришбургом или Гранд Эшезо.

5 **Рейнское.** Это сладкое вино из немецкой области Палатинат, трепещущее, с чуть горьковатой основой. Его можно заменить Гевюрцтраминером позднего сбора или Рислингом из Эльзаса или из Калифорнии, Барсаком или Лупиаком из Борделе, или сладким старым Вувре из Турени в долине Луары, причем богатого урожая, например, 1959 года.

Величавое продвижение родственных вин

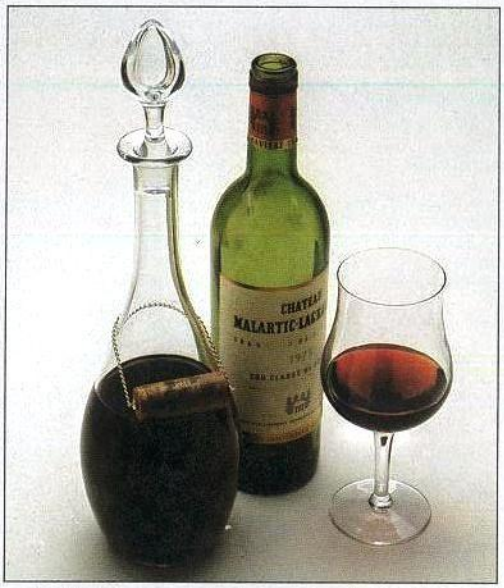
Вероятно, самым классическим и самым удовлетворительным является такое меню, в котором вина для большинства блюд подбираются из одного региона или из соседствующих регионов. В этом случае перемена вин идет от молодых к старым, от простых — к сложным. Вина здесь — преимущественно красные — были взяты из Грава и Медока в регионе Бордо. Если пожелаете, такое меню можно выстроить вокруг продукции одного виноградника, двигаясь от менее удачных сборов и недавних сборов к более старым и удачным сборам, из которых получили одно и то же вино. Шампанское — это веселящий аперитив, который подходит и для того, чтобы его пили перед едой, и для того, чтобы его пили перед другими винами. В данном меню за Шампанским следует белый Грав, затем молодое красное вино из Пойяка или из Медока, затем два более старых красных вина Грав. Кульминацией этих красных вин является великий Медок великого года урожая — Шато Пальмер 1961 года из коммуны Марго; тонкий старый Сотерн завершит обед.

Блюда в этом меню подобраны так, чтобы подчеркнуть качества выбранных вин. Копченый лосось — особенно хорошее начало: его деликатный копченый вкус одинаково хорошо сочетается с простыми освежающими сухими белыми винами, полнотелым Шардонне или цветочными немецкими Рислингами, так же, как и с Гравом. Лосося можно заменить другой копченой рыбой или даже икрой.

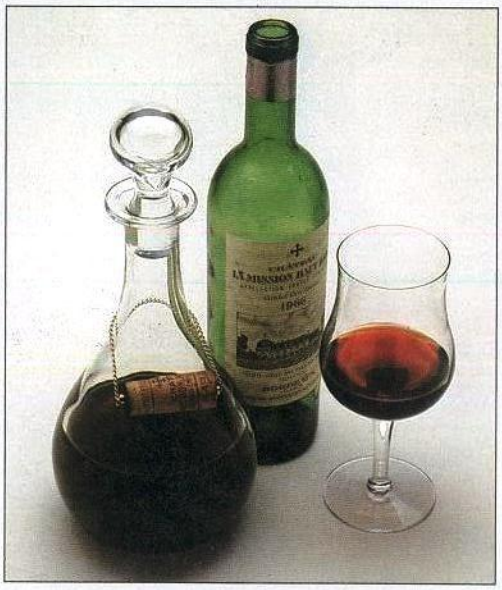
Следующим блюдом идет сладкое мясо, которое хорошо сочетается со многими белыми и красными винами. В этом меню сладкое мясо, обладающее богатым тушеным вкусом и запахом трюфелей, вступает в счастливый брачный союз с Пойяком: редкие запахи или вкусы составляют такой удачный альянс с тонкими красными винами, как вкус и запах трюфелей. Сладкое мясо могут заменить почки в винном соусе или рыба под соусом из красного вина.

Тушеные овощи, которые идут вслед за сладким мясом (*рецепт на стр. 169*), перекидывают мостик к баранине, как и красное вино Грав, которое их сопровождает, связывает молодое вино Пойяк с более старым Гравом — с Шато Ла Миссьон О-Брион — который подается к мясу. Овощи — смесь неочищенных долек чеснока, сердцевин артишоков, нарезанного салата, маленьких луковок и зелени, потушенных в масле до мягкости, — следует сначала есть отдельно, а потом вместе с бараниной. Тушеные овощи можно заменить овощами, жаренными в сухарях, или овощным суфле, а баранину — ростбифом или дикой птицей. Зеленый салат служит интерлюдией перед сыром и его компаньоном Шато Пальмер.

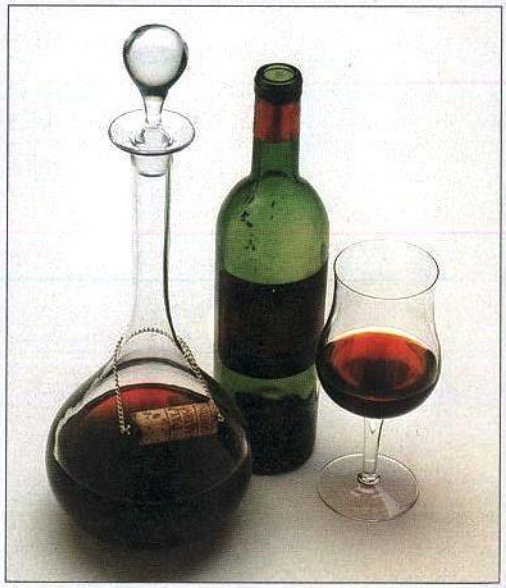
На десерт идет трепетный Сотерн с дольками яблока, без сахара, обжаренных в масле, пока они слегка не порозовеют, которые потом заворачивают в блинчики, смазывают маслом, слегка присыпают сахаром и быстро глазируют в горячей духовке. Яблоки можно заменить десертом, в основе которого будут груши или миндаль, или же, в том случае, если овощи не подаются в виде суфле, можно подать и сладкое суфле.



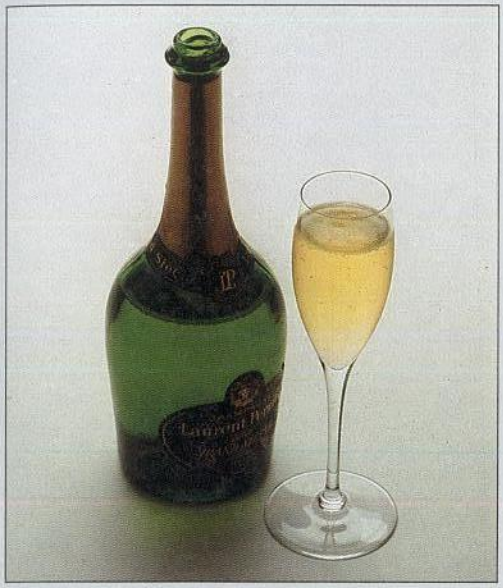
4 **Грав.** Это классификационный сбор, или классификационное крю, недавнего урожая. Если перед ним идет Меркюри, его можно заменить вином Сантене или Монтели из Кот-дю-Бон. Если сначала идет Кот-дю-Рон, то Жигонда из долины Роны может удачно дополнить его. За вином Каберне Совиньон может идти более старый калифорнийский Каберне Совиньон.



5 **Грав.** Второе вино Грав в этом меню — это классификационное крю зрелого урожая. За вином Бон, также из Кот-дю-Бон, могут идти вина Сантене или Монтели. Шатенеф-дю-Пап с юга Кот-дю-Рон может идти вслед за своим ближайшим соседом Жигондой или за другим вином Каберне Совиньон, своим тезкой.

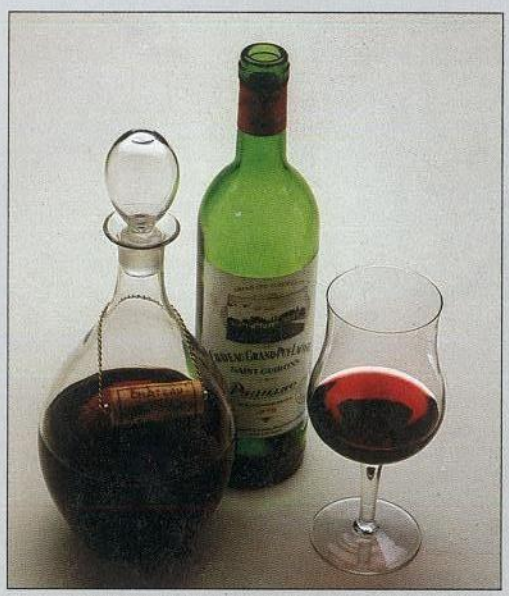


6 **Марго.** Это Медок третьего сбора получен из великого урожая 1961 года. По примеру предыдущих вин-заменителей, вслед за вином Бон могут идти Кортон, также из Кот-дю-Бон, или Нюи Сен-Жорж из Кот-де-Нюи. За каким-нибудь из них может идти более старое вино Шатонеф-дю-Пап, а за более молодым Каберне Совиньон может идти более старое Каберне.

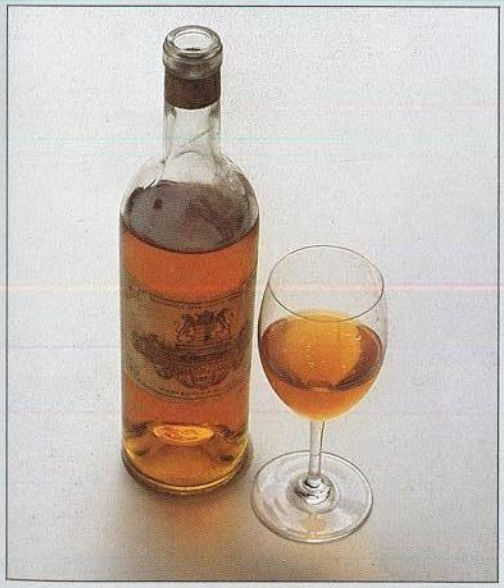


1 **Шампанское.** Это наиболее известное из игристых вин обычно получают из смеси белого и красного винограда — Пино Нуар и Шардонне. Его можно заменить другим игристым вином или вином Грав, обладающим более легким телом, чем последующие вина.

2 **Белый Грав.** Великое белое вино из Грава будет дозревать в бутылке много лет. Для того чтобы выставить идущее за ним следом молодое красное вино в лучшем свете, вино Грав, взятое для этого меню, тоже является молодым вином. Его можно заменить вином Шабли первого сбора, с севера Бургундии, белым Эрмитажем из долины Роны или вином Кортон-Шарлемань.



3 **Пойяк.** Это Гран Пюи-Лакост, энергичный, молодой кларет пятого сбора из Медока можно заменить любым из красных молодых вин при условии, что за ними последуют более старые вина из того же региона — например, Меркюри из Кот Шалоннез, Кот-дю-Рон или Каберне Совиньон из Калифорнии.



7 **Сотерн.** Сотерн и Барсак образуют анклав на юге Грава. Сбор 1955 года, который показан на иллюстрации, дал великие вина. Лупиак или Круа дю Мон, полученные прямо с противоположного берега Гаронны, немецкий Бееренауслезе Рислинг или Гевюрцтраминер позднего сбора из Альзаса или Калифорнии могут заменить Сотерн.

ВИНА	МЕНЮ
Шампань Лоран-Перье (Кюве Гран Сьекль)	
Домен де Шевалье Блан 1976 (Грав)	Копченый лосось
Шато Гран-Пюи-Лакост 1978 (Пойяк)	Тушеная сладкая телятина с трюфелями
Шато Малартик-Лагравьер 1975 (Грав)	Тушеная овощная смесь
Шато Ла Миссьон О-Брион 1966 (Грав)	Жареное седло барашка, овощная смесь с сухарях
	Зеленый салат
Шато Пальмер 1961 (Марго)	Сыры
Шато Фило 1955 (Сотерн)	Блинчики с яблоками, обжаренные в сухарях

Банкет с дегустацией вина

Меню, в котором два, или более, близкие родственные вина подвергаются дегустации (вина пьют по очереди, глоток за глотком) с каждым из нескольких блюд, — это очень поучительный способ сравнить тонкие, почти неуловимые различия вин. Один подход состоит в том, чтобы взять вина одного сбора с соседствующих виноградников — здесь это Калифорнийский Шардонне и красное Бургундское. Или же вы можете взять вина с одного виноградника, но разных сборов.

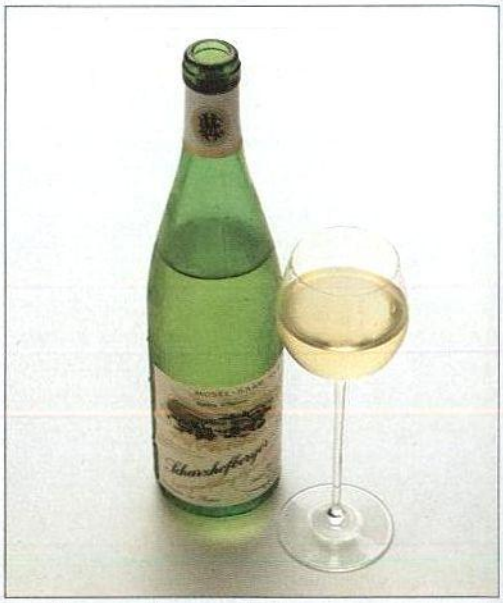
Для того чтобы вы могли начать дегустацию, имея очищенное небо, ваш аперитив должен обладать совершенно иным характером, чем вина, с которых начинается обед. Эти вина, как, например, здесь, могут происходить из мест с климатом, который сильно отличается от того, где получают красные вина, но гармония между красными винами зависит от полного подобия характерных особенностей этих вин, как это соблюдено в меню на стр. 60.

Блюда следует выбирать так, чтобы они подчеркивали достоинства вин. В этом меню за морскими сосисками (*рецепт на стр. 168*) идут тушеные белые грибы и жареные куропатки с тушеными кабачками. Эти блюда подчеркивают вкус обоих калифорнийских Шардонне и последующих великих Бургундских вин. Обед завершает венгерский Токай с бланманже. Морские сосиски — оболочки, фаршированные рыбой, кусочками раков и фисташками, — опускают в кипяток, вынимают оттуда и подают с масляным соусом (*рецепт на стр. 167*). Рыбные блюда в сметанном соусе особенно хорошо подходят к богатым и сложным сухим белым винам. Также можно подать тюрбо, солнечник или морской язык в сметане.

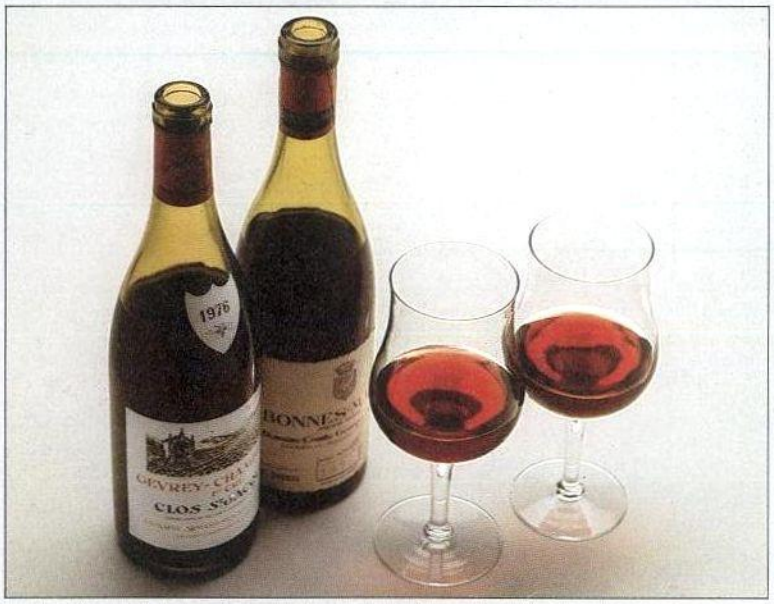
Следующие блюда должны обострить вкусовые ощущения, а не насытить вкус. Крепкий мясной вкус белых грибов, часто повторяющийся и в вине, хорошо сочетается с вкусом красного вина. Жаренные в гриле трюфели, запеченные в слоеном тесте, или рагу из трюфелей могут заменить блюдо из белых грибов.

Куропаток следует жарить только до тех пор, пока они не порозовеют, так будет лучше и для них самих и для вина. И птица, и вино вступят в более интимный союз при наличии кабачков, если их потушить на медленном огне вместе с куропаткой. Вкус любой дикой птицы хорошо сочетается с чуть землянистым букетом Бургундского. Заменой ей может послужить жареное или приготовленное в гриле мясо.

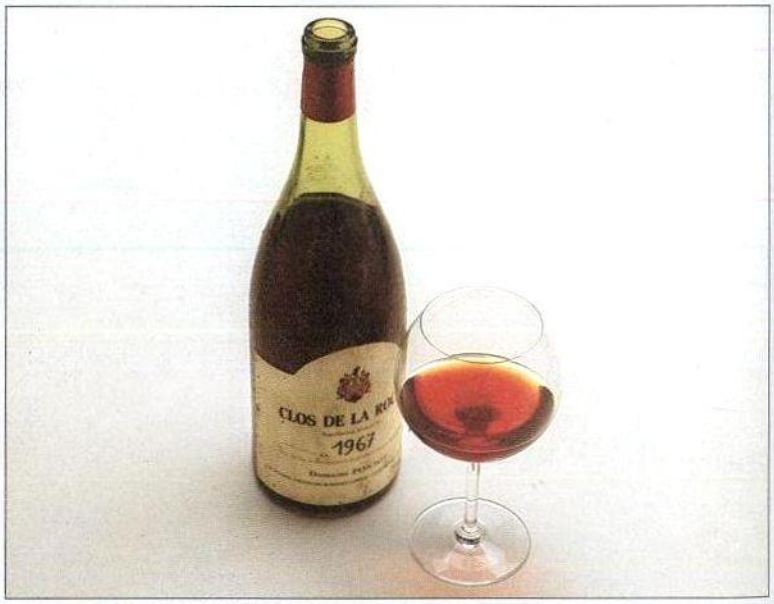
Бланманже, баварский крем, приготовленный из миндального молока, можно заменить любым десертом, основой которого являются миндаль или яблоки.



1 **Мозель Кабинет.** Это легкотелый, не совсем сухой, но суровый молодой Рислинг из долины Саар, цветочный и гладкий, с деликатным ароматом, он может быть заменен любым освежающим сухим белым вином: швейцарским Фенданом или французскими винами — Крепи из Савойи, Квинси, или Рейли из долины Шер, или Шампанским.

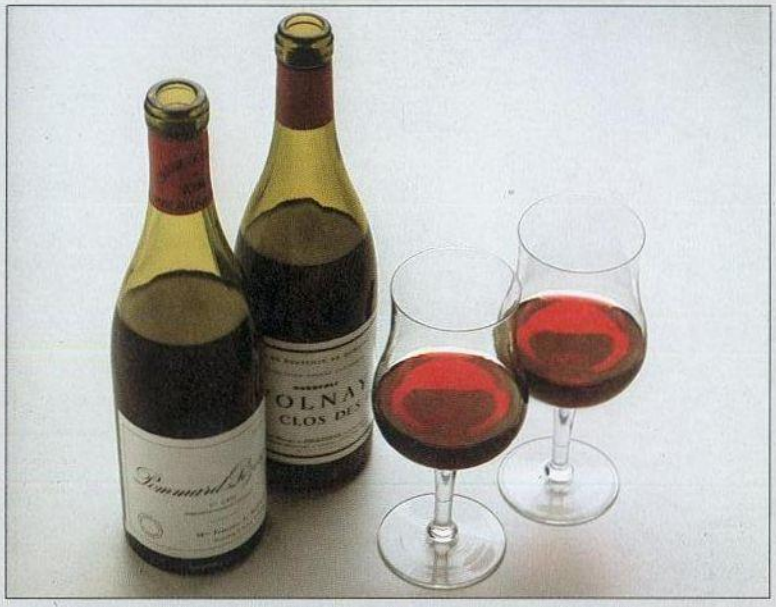


4 **Жеврей-Шамбертен, Бон Мар, Кло-Сен-Жак** — это Премьер крю из Жеврей Шамбертен в Кот-де-Нюи. Бон Мар — это Гран крю из двух соседних селений Морей Сен-Дени и Шамболь-Мусиньи. Если для предыдущего блюда взяли Помероль или Сент Эмильон, за ними должны идти два более старых вина разных сборов одного и того же наименования. Если были взяты не европейские вина, то за ними могут идти более старые вина того же сорта винограда и из того же региона.

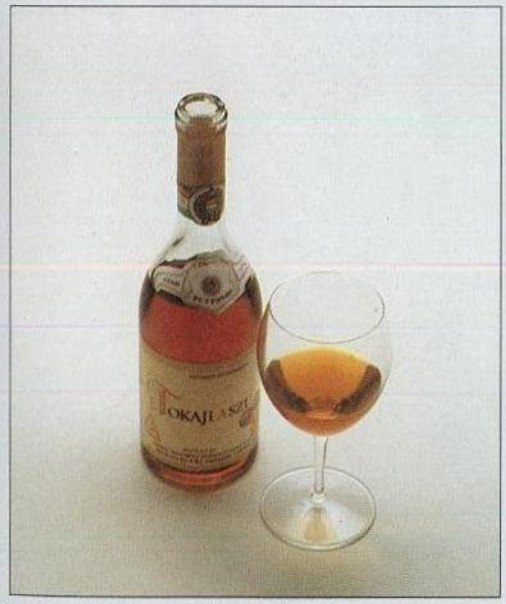


5 **Кло де ла Рош.** Замену этому великому местному вину из Кот-де-Нюи можно выбрать из солидных и выдержанных крю самых известных «шато» — например, Консейянт или Петрус, которые идут вслед за винами Помероль или Шато Шваль Блан, которое идет вслед за Сент-Эмильоном. За другими предложенными винами могут идти еще более старые вина Шираз, Каберне Совиньон или Пино Нуар из того же региона, что и предшествующие вина.

2 **Сонома Шардонне; Напа Шардонне.** Это один и тот же сбор сложных белых вин, полученных в Северной Калифорнии из бургундского благородного винограда Шардонне. Его можно заменить двумя разными сборами одного сложного сухого белого вина — такого, как Грав из Бордо, Шабли из Северной Бургундии, Кло де Муш из Кот де Бон, или Кондре, или Эрмитажем — винами, из которых оба получены в долине Роны.

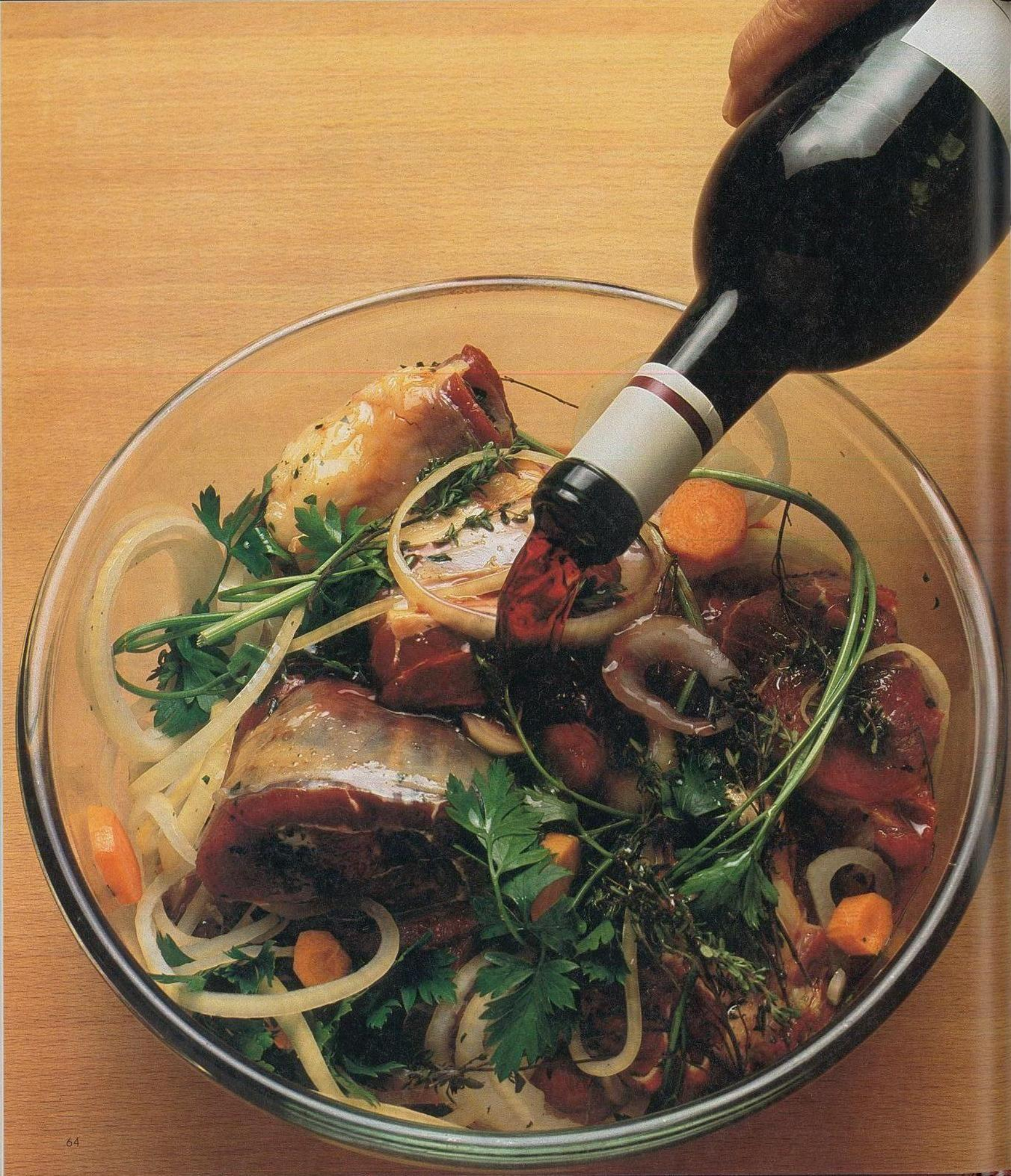


3 **Волне; Поммар.** Вольне и Поммар — сорта вин в Кот де Бон, славятся больше своей деликатностью, нежели властностью. Их можно заменить двумя недавними сборами любого красного вина, которое будет хорошо дозревать. Они сделают возможным дальнейшее следование более старых сборов того же самого вина. Этому описанию соответствуют Помероль, Сент Эмильон из Бордо, австралийский или южноафриканский Шираз, калифорнийский Каберне Совиньон, Пино Нуар из Орегона с северо-запада США.



6 **Токай Ассу.** Сладкий, с богатым вкусом Токай из Венгрии можно заменить Мускатом с Корсики или из Бом-де-Вениз на юге долины Роне, сладким вином Жюрансон с юго-запада Франции, Сотерном или одним из вин «Пассито», полученных в Италии из увяленного винограда, обычно из Муската.

ВИНА	МЕНЮ
Шарцхофбергер Рислинг Кабинет 1979 (Саар, Эгон Мюллер)	
Шато Сен Жан Шардонне 1977 (Сонома, Калифорния) Джозеф Фелпс Виньярд Шардонне 1977 (Напа Вэли, Калифорния)	Морские сосиски с фисташками, сливочное масло
Вольне Кло де Дюк 1978 (Анжервиль) Поммар Ле Пезероль 1978 (де Монтиль)	Тушеные белые грибы с морскими гребешками
Жеврей-Шамбертен Кло Сен Жак 1976 (Руссо) Бон Мар 1976 (де Вогюе)	Жареная куропатка, тушеные кабачки
	Зеленый салат
Кло де ла Рош 1967 (Понсо)	Сыры
Токай Ассу 5 Путоней 1975	Бланманже



4

Кулинария и вино

Алхимия на кухне

Маринуем мясо
Деглазируем кастрюлю
Вареное филе рыбы
Вино как соус для фруктов
Искрящийся винный лед

Вино и еда такие же естественные партнеры на кухне, как и за столом, и вину отведена своя роль в каждой отрасли кулинарии. Даже до того, как приготовлен любой из ингредиентов, вино может приняться за свою работу в качестве вкусового реагента, например, в маринаде (*стр. напротив и стр. 66*). Вино придаст аромат при тушении и варении рыбы, мяса, курицы и мелкой дичи, а соус для сотэ или жаркого можно приготовить очень быстро, плеснув в кастрюлю вина, чтобы растворить остатки жареных или тушеных продуктов (*стр. 69*). В десертах различные сочетания вин и фруктов дают возможность получить блюда с различными вкусами (*стр. 74—76*). Вино может подчеркнуть вкус мерцающего желе, освежающих прохладительных десертов (*стр. 77*) и сметанно-яичных кремов.

Вкус и консистенция вина, которое вы выбрали, будь оно терпкое или кислое, легкотелое или полное, повлияет на вкус приготовленного блюда. При этом совершенно не нужно, да и нежелательно использовать высококачественные и ценные вина, но все же очень важно, чтобы вино было достаточно приличным и годным для питья. Если вино не годится для того, чтобы его пили за столом, оно никогда не будет пригодным и на кухне.

Некоторые классические и местные рецепты требуют использования определенных вин, иногда даже определенных наименований, но иногда какое-либо вино можно с успехом заменить другим вином, похожим на него и того же типа, с теми же качествами. Во многих случаях вина могут быть взаимозаменяемы. Не надо рабски следовать принципу, по которому блюда из мяса и мелкой дичи готовятся только с красным вином, а блюда из рыбы и белого мяса — только с белым. От цвета вина зависит цвет соуса, но главным для блюда является вкус вина, его полнота и его характер. Сочетая несочетаемое, можно получить очень хорошие результаты — например, если использовать сладкое белое вино вместо более обычного сухого белого вина при приготовлении рыбы и свинины или если красное вино с фруктовым тоном использовать при приготовлении красно-коричневого соуса, что будет представлять собой соблазнительный контраст по отношению к филе из морского языка (*стр. 70*).

Основные принципы использования вина в кулинарии проиллюстрированы на следующих страницах. На стр. 143 начинается Антология, включающая в себя более 60 рецептов из 11 стран. Далее описан широкий выбор возможностей использования вина в кулинарии.

Молодое красное вино является прекрасным составляющим острого маринада, в котором говядина замачивается на несколько часов. В соединении с другими ингредиентами маринада — масло, ароматизирующие овощи и зелень — вино придает приятный вкус мясу. Винный маринад подается к мясу, и мы получаем богатый соус, который увлажняет сочное жаркое.

Начиняем мясо крепким вкусом и запахом

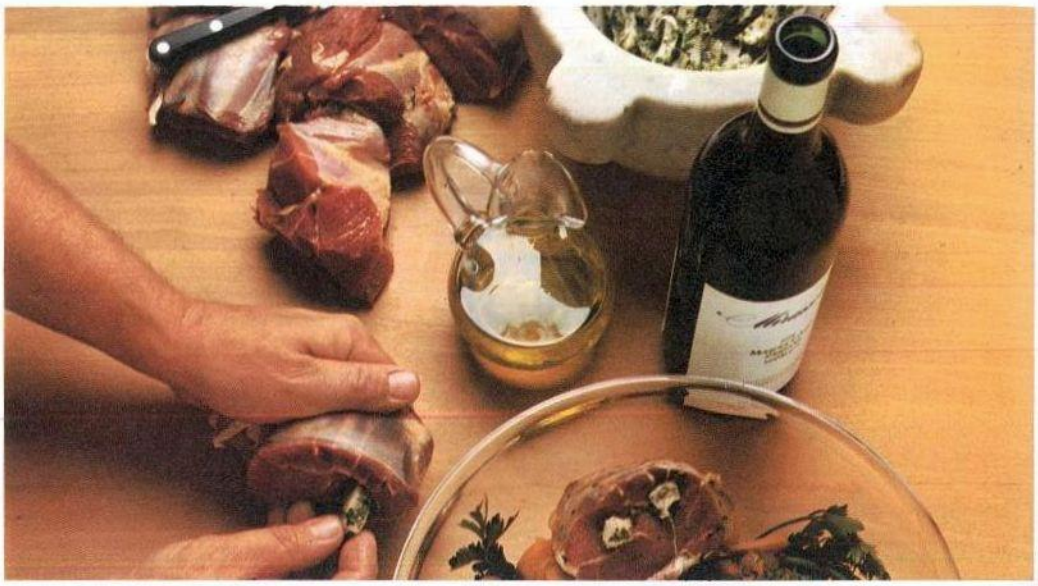
Вино, смешанное с овощами и душистыми травами, дает благоуханный маринад, в котором можно мариновать мясо до того, как начать тушить его или жарить. Оливковое масло и вино дают мясу возможность хорошенько вымокнуть и пропитаться их вкусом, придают ему свой запах и вкус. Помимо этого маринад можно использовать для приготовления соуса и подавать его уже с готовыми блюдами (*ил. справа; рецепт на стр. 156*).

Простые красные вина очень хорошо подходят для приготовления маринадов, а молодые и терпкие вина (*стр. 28*) придают как цвет, так и вкус готовому блюду. Некоторыми такими самыми подходящими винами являются Кот-дю-Рон, итальянское вино Барбера или калифорнийский Цинфандель, здоровое вино с открытым, чуть травянистым вкусом. Можно использовать и белые вина, но они не придадут цвета соусу.

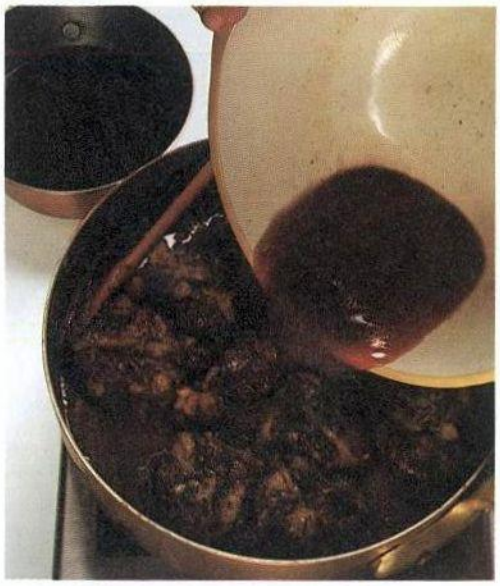
Баранина, свинина, говядина и мелкая дичь очень выиграют, когда их предварительно помещают в винный маринад. Здесь, на иллюстрации, куски говядины начиняют жирной свининой с персилладом — смесью чеснока и зелени: мясо от жира будет сочным. Мясо кладут в маринад на несколько часов, пока жидкость не впитается.

Мясо, вымоченное в маринаде, к которому добавлено вино, тушат затем с овощами, в закрытой посуде. Если его готовить на тихом огне, в относительно небольшом количестве жидкости — только чтобы мясо было покрыто ею, — то будьте уверены, что все вкусы и запахи при тушении смешаются и станут более концентрированными.

В данном случае гарниром к говядине служат кусочки зеленого бекона, которые сначала обдали кипятком, чтобы удалить из него лишнюю соль, маленькие головки лука и шляпки грибов. Эти ингредиенты готовятся отдельно, чтобы сохранились их консистенция и вкус. Жидкость, в которой готовилось кушанье, процеживают и выпаривают (*ил. 7*), и она превращается в темный пикантный соус, который дополняет приготовленное блюдо.

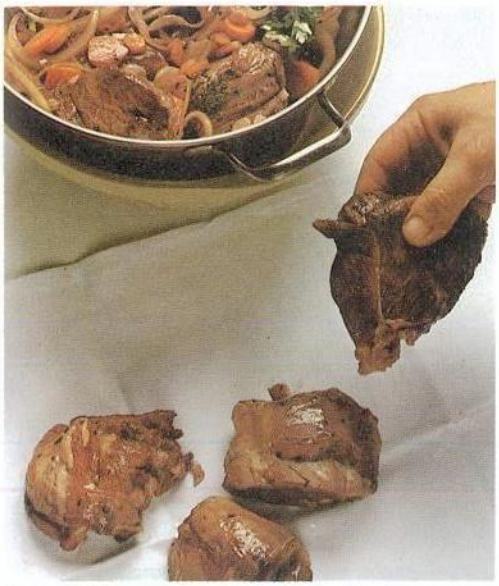


1 **Начиняем мясо.** Растолките чеснок пестиком в ступке вместе с крупной солью, добавьте нарезанную петрушку и сухие травы — здесь это тимьян, чабер, майоран и душина. Нарежьте жирную свинину на кусочки длиной около 5 см (2 дюйма) и шириной 5 мм (1/4 дюйма) и обмакните их в смесь чеснока и зелени. Нарезанные морковь и лук положите в кастрюлю вместе с зеленью сельдерея, толченым чесноком, веточками петрушки и тимьяна и лавровым листом. Нарежьте мясо — здесь это бычья нога без костей — на толстые куски весом около 100 г (3,5 унции) каждый. Сделайте в мясе длинные узкие отверстия, вставьте в каждое отверстие кусочек свинины (*ил. наверху*). Сложите мясо в кастрюлю, полейте оливковым маслом и вином.



5 **Добавляем маринад.** Налейте в кастрюлю коньяку. Добавьте оставшуюся от маринада жидкость (*ил. наверху*) и говяжий или телячий бульон, чтобы покрыть мясо. Деревянной ложкой отскоблите со дна кастрюли остатки мяса и размешайте их в жидкости. Добавьте душистые травы – лук-порей, сельдерей, лавровый лист, тимьян и петрушку, связанные вместе в пучок.

6 **Процеживаем тушеное мясо.** Накройте кастрюлю крышкой и кипятите на очень тихом огне или в духовке, нагретой до 150 °C (300 °F или М.2), около двух с половиной часов. Переложите мясо в другую кастрюлю, добавьте гарнир и не давайте остыть. Вылейте содержимое кастрюли, в которой тушилось мясо, в мелкое сито, поставленное сверху на другую кастрюлю (*ил. наверху*). Выньте луковки и душистые травы. Пропустите луковки через сито.

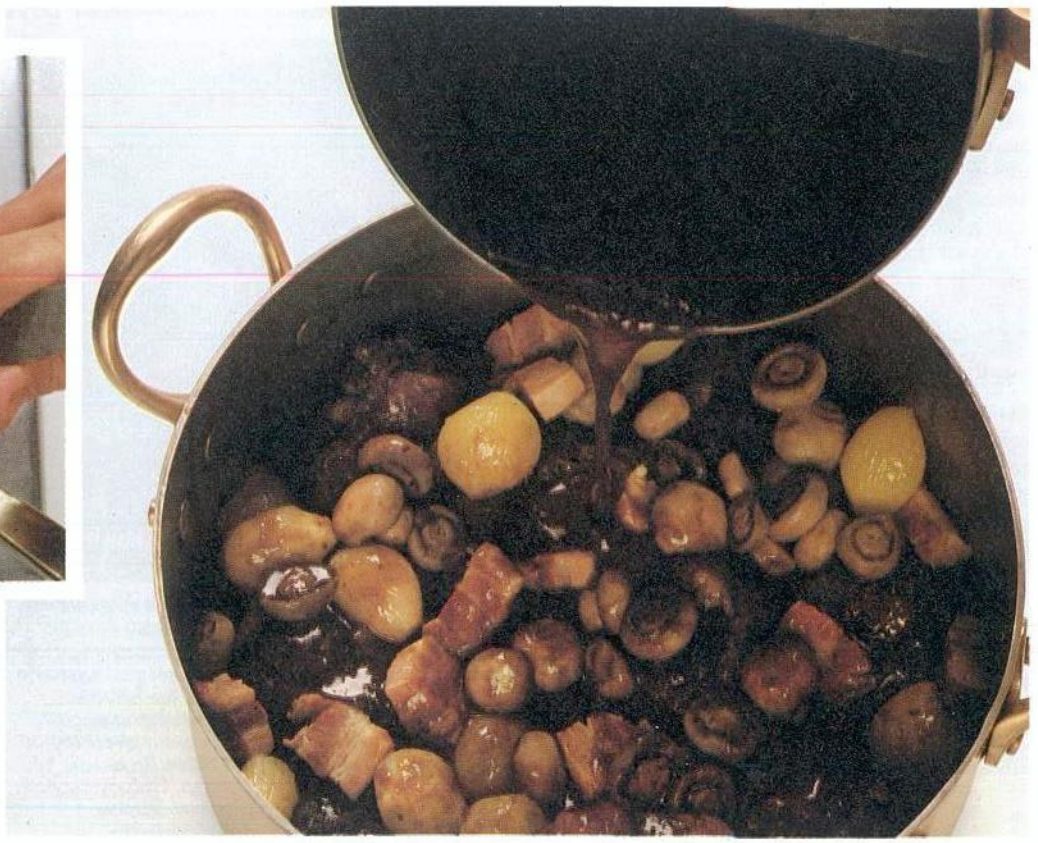


2 **Обсушиваем мясо.** Накройте кастрюлю крышкой и маринуйте мясо 5—6 часов или оставьте его на ночь. Для того чтобы мясо мариновалось равномерно, время от времени переворачивайте его. Вылейте содержимое кастрюли в дуршлаг, поставленный на другую кастрюлю. Разложите куски мяса на полотенце и обсушите их другим полотенцем. Выньте овощи и душистые травы. Маринад не выливайте.

3 **Готовим гарнир.** Залейте кусочки зеленого бекона водой, поставьте на огонь и кипятите 3 минуты. Промойте их в холодной воде и обсушите. Тушите бекон в масле до появления золотистой корочки, слейте через сито над другой кастрюлей. Слитый жир снова поместите в кастрюлю, тушите в нем маленькие луковки до золотистого цвета и положите их в сито.

4 **Обжариваем мясо.** В том же самом жире тушите нарезанный лук и морковь на среднем огне около 30 минут; затем снимите с огня и отставьте в сторону. Обжарьте мясо в течение 30 минут, пока оно не станет со всех сторон ровного коричневого цвета. Снова положите тушеные луковки и морковь в кастрюлю. Присыпьте куски мяса мукой и переворачивайте их, пока мука не потемнеет.

7 **Заканчиваем тушить мясо.** Поставьте кастрюлю одной половиной дна на огонь и дайте жидкости покипеть, пока она немного не выпарится и не загустеет. Одновременно выберите из нее оставшиеся в ней кусочки овощей и мяса, которые время от времени будут всплывать на более холодной половине кастрюли (*ил. наверху*). Вылейте соус в тушеное мясо (*ил. справа*). Кипятите на тихом огне 15—20 минут, чтобы вкус мяса и соуса смешались между собой, и подавайте блюдо на стол.



Соусы и глазури из роскошных остатков

Немного вина, добавленного к остаткам, приставшим к кастрюле после тушеного или жареного мяса, в один момент может дать соус с богатым вкусом. После того, как мясо уже приготовлено и жир удален, вино просто наливают в горячую кастрюлю, хорошенько размешивают и соскребают остатки на большом огне, пока они не растворятся в вине — этот процесс называется деглазированием.

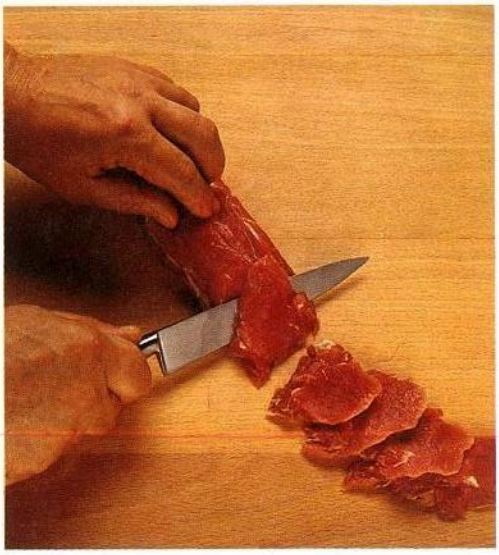
Для деглазирования можно использовать любое вино. Красные вина дадут соус темного цвета, они часто употребляются с говядиной, бараниной и мелкой дичью. Полнотелые молодые вина с глубоким цветом особенно хорошо подходят для этого, например, итальянское Бароло или Барбареско, калифорнийский Цинфандель или австралийский Шираз.

Белые вина дают бледный соус цвета карамели, который хорошо подходит к телятине и свинине. Здесь годится любое молодое сухое белое вино хорошего качества — молодое вино Бургонь, Бургундское Алиготе, Мюскаде из долины Луары или калифорнийский Шенен Блан. Также неплохо подойдет одно из сухих белых вин Совиньон Блан — Грав, Сансерр или Пуйи-Фюме из долины Луары или калифорнийский Совиньон Блан. Если вы предпочитаете слегка сладковатый вкус свинины вместе со сладким вином, возьмите Лупиак или Сент Круа дю Мон из Бордо.

В данном случае, тонко нарезанные кусочки свиного филея — деликатное мясо, которое готовится очень быстро, — тушат в достаточно большом количестве жира, чтобы он покрывал дно кастрюли (*ил. справа, наверху*). Мясо вынимают из кастрюли и наливают туда вино. Деревянной ложкой или лопаткой сильно скребут по кастрюле и удаляют на горячем сильном огне остатки жженого мяса и его сока, растворяя их в вине. Вино выпаривают затем на сильном огне, пока соус не загустеет.

Тот же самый способ используют и для приготовления соуса для жаркого из телятины (*ил. справа*). Для того, чтобы придать телятине особый вкус, ее натирают маринадом из вина, зелени и оливкового масла и маринуют несколько часов. Затем мясо заворачивают в свиной сальник — жирноватую, похожую на сетку желудочную мембрану — который продают свежим или засоленным. К концу готовки свинину часто поливают маринадом, который создает богатую глазурь на поверхности мяса. Кастрюлю деглазируют с помощью вина и соус поливают ложкой на кусочки мяса.

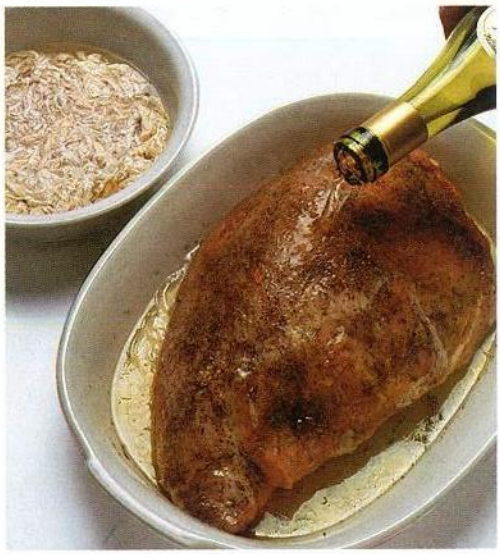
Быстро приготовленный соус для сотэ



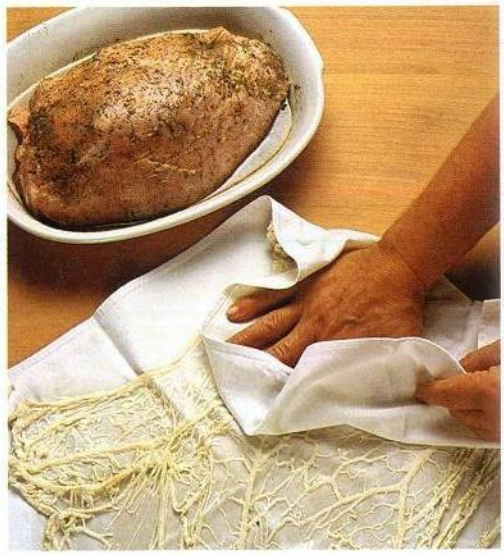
1 **Режем мясо на тонкие кусочки.** Аккуратно срежьте жир со свиного филея. Порежьте мясо на кусочки толщиной около 1 см (0,5 дюйма), в данном случае, мясо режут наискосок, чтобы у каждого кусочка поверхность была побольше. Обваляйте каждый кусочек в муке.

2 **Тушим мясо.** В большой кастрюле с широким дном растопите масло, пока оно не вспенится. Положите туда кусочки свинины в один слой (*ил. наверху*). Если кусочков мяса больше, то их тушат вместо того, чтобы сначала обжарить. Посыпьте их солью и перцем и жарьте на сильном огне, обжаривая каждый кусочек с обеих сторон, пока они не приобретут светло-коричневый цвет.

Маринуем мясо и поливаем соусом сочное жаркое

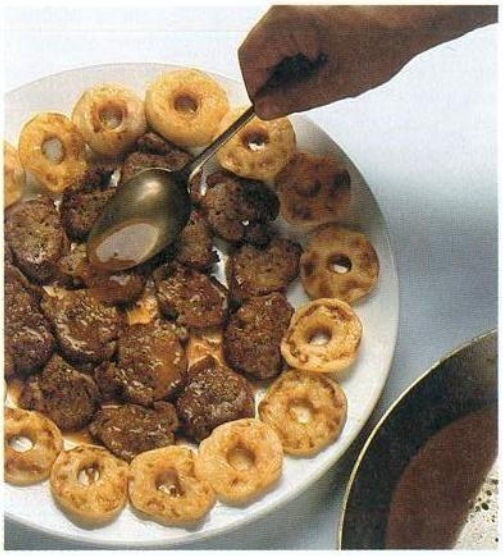


1 **Поливаем вином.** Для того, чтобы вымочить сухо-соленый сальник, убрать из него лишнюю соль и смягчить его, его надо подержать в чуть теплой воде в течение 5—10 минут. Промойте свежий сальник. Положите его на блюдо и залейте его вином — здесь это молодое Бургундское. Положите мясо — в данном случае, это телячья мякоть весом около 2 кг (4 фунта) — в мелкое блюдо. Посыпьте сухой зеленью и полейте оливковым маслом. Добавьте вина на 1 см (0,5 дюйма).

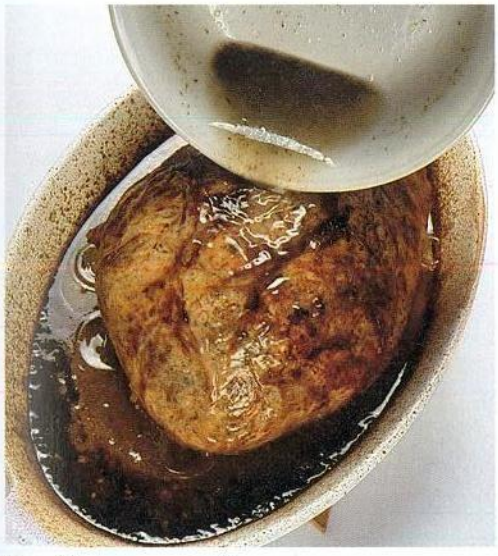


2 **Обсушиваем сальник.** Натрите мясо маринадом, накройте блюдо и оставьте его при комнатной температуре на 3—4 часа или на всю ночь в холодильнике. Время от времени мясо надо переворачивать. Разложите сальник на полотенце и высушите его (*ил. наверху*). Выньте мясо из маринада, стряхните с него маринад. Заверните мясо в сальник и положите его на противень. Маринад не выливайте.

3 **Деглазируем кастрюлю.** Переложите кусочки мяса в нагретую сервировочную тарелку. Влейте побольше вина — здесь это Мюскадев — в кастрюлю (*ил. слева наверху*). Доведите вино до кипения, отскребая со дна и стенок кастрюли энергично деревянной ложкой или лопаткой пригоревшие остатки мяса так, чтобы они растворились в вине (*ил. справа, наверху*).



4 **Поливаем мясо соусом из ложки.** Подержите кастрюлю 1—2 минуты на огне, пока вино не выпарится и не превратится в легкий сироп. Если хотите, добавьте к мясу гарнир — здесь это нарезанные кружочками яблоки, смазанные маслом и зажаренные в гриле. Полейте мясо соусом (*ил. наверху*) и подавайте на стол.



3 **Жарим мясо.** Поставьте мясо в духовку, нагретую до 230 °C (540 °F или М.8). Спустя 10 минут уменьшите температуру до 180 °C (350 °F или М.4). Через пять минут снимите ложкой жир и полейте мясо оставшимся соком. Жарьте мясо еще 10 минут, затем полейте его небольшим количеством жидкости из оставшегося маринада.

4 **Поливаем мясо маринадом.** Отскребите остатки мяса со дна блюда или противня, снова поставьте мясо в духовку и увеличьте температуру до 230 °C (450 °F или М.8). Жарьте его еще 20 минут, часто поливая маринадом. Когда маринад кончится, добавьте вина. Положите мясо на нагретое сервировочное блюдо и поставьте в теплое место.

5 **Подаем мясо.** Добавьте вина в сок на блюде и кипятите его на сильном огне, пока жидкость слегка не загустеет, размешайте ее, чтобы растворить в ней пригоревшие остатки мяса. Налейте этот соус в соусницу. Нарежьте мясо на куски и каждый кусок полейте соусом, когда будете подавать на стол. В данном случае, гарниром к телятине служит шпинат, который обдали кипятком, обсушили и немного потушили с маслом.

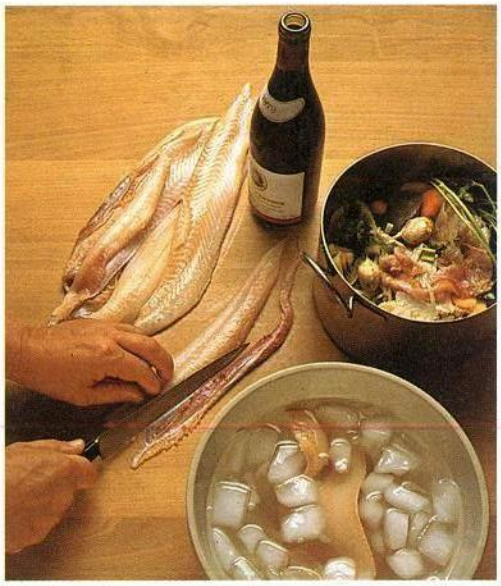
Вареное филе рыбы в благоухающем букете

Вино — это великий помощник в рыбной кулинарии, поскольку оно может служить как средством, при помощи которого готовят рыбу, так и соусом к ней. Хотя красное вино обычно не связывают с рыбой, здесь его используют, чтобы получить глубоко окрашенный соус, который создает резкий контраст вареному филе из морского языка (*ил. справа; рецепт на стр. 146*). Вино здесь — молодое Кот дю Венту из долины Роны, чудесное терпкое вино с полным телом и глубоким цветом. Другие красные вина, которые хорошо идут с рыбой, — это красные вина из Кот-дю-Рон, молодое Бордо и другие вина, полученные из сорта Каберне Совиньон.

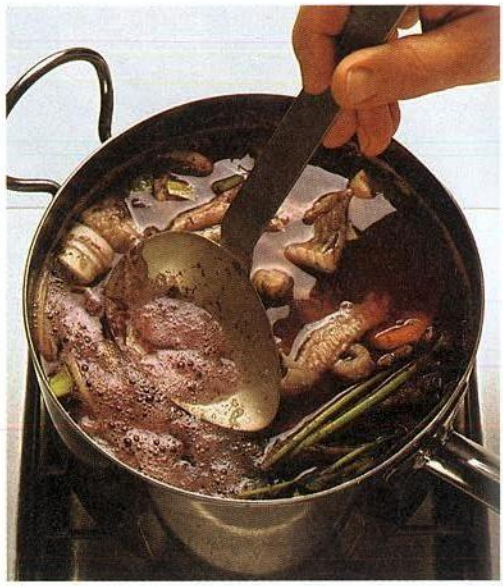
Если вы предпочитаете белое вино, любое освежающее сухое вино вам прекрасно послужит — например, вино из долины Луары, такое, как Пуй-Фюме, Сансерр, или Мюскаде, или Грав. Вы можете попробовать взять и менее тонкое Бургундское белое вино или калифорнийское Шардонне. Для рыбных блюд, которые требуют сладкого белого вина, очень хорошо подойдут менее тонкий Сотерн или полусладкий Шенен Блан из долины Луары.

Здесь показано, как вино сначала используют для создания букета. Рыбное сырье служит для создания бульона вместе с зеленью, овощами, водой и вином. Деликатное филе из морского языка пропитывается концентрированными запахами фюме, в которое добавлено вино, покрывающее собой рыбу во время приготовления. Кастрюлю плотно накрывают крышкой и жидкость доводят до кипения на умеренном огне. Затем огонь выключают, и рыба доходит сама. Такая нежная готовка не дает рыбе разваливаться на куски, и в то же время она впитывает в себя вкусы и запахи фюме.

Жидкость, в которой готовилась рыба, выпаривают, затем добавляют в нее кубики масла. Это надо проделывать очень осторожно, чтобы масло не превратилось в жир. Результат бывает замечательным: получается бархатистый соус, в котором плавают кусочки филе.

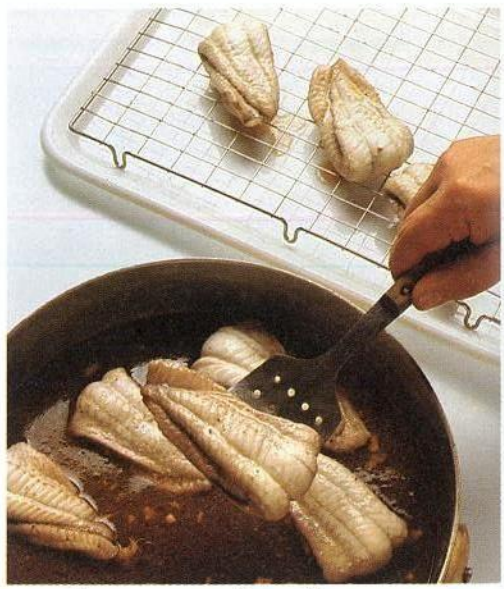


1 **Подготавливаем ингредиенты.** Положите рыбные головы и нарубленные тушки в большую кастрюлю. Положите туда тонко нарезанные лук и морковь, неочищенные зубчики чеснока и зелень — здесь это сладкий укроп, петрушка, лавровый лист и тимьян. Срежьте края и темные пленки с филе морского языка (*ил. наверху*). Чтобы филе не потемнело, положите его в воду с кусочками льда. Положите в кастрюлю рыбное сырье и залейте бутылкой вина.



2 **Снимаем накипь.** Положите в кастрюлю соль. Налейте туда холодной воды, чтобы только накрыть ингредиенты. Поставьте кастрюлю без крышки на тихий огонь. Как только жидкость начнет закипать, минут через 15, черпачком снимите накипь с ее поверхности (*ил. наверху*).

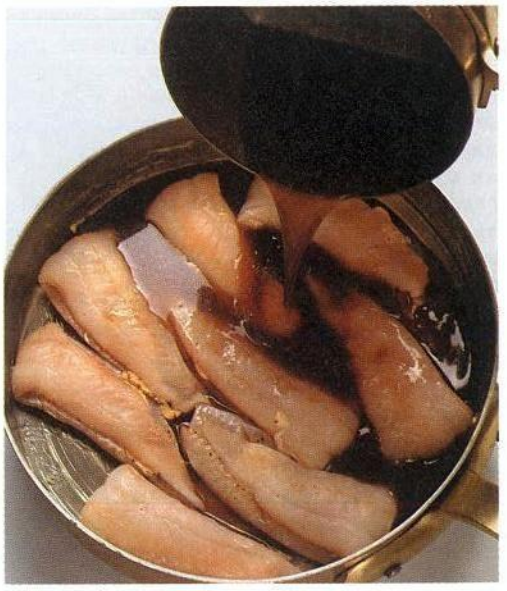
6 **Наливаем вино.** Влейте в кастрюлю вино, чтобы только накрыть филе. Чтобы филе не высыхало, накройте его жиронепроницаемой намасленной бумагой и накройте кастрюлю крышкой. Готовьте на среднем огне, время от времени приподнимая крышку, чтобы проверить, как готовится жидкость. Когда она закипит, сразу же выключайте огонь. Дайте постоять 8—10 минут.



7 **Подсушиваем филе.** Поставьте проволочную решетку на поднос. Снимите с филе бумагу и крышку, осторожно перенесите его ложкой с дырками на решетку. Снова накройте филе бумагой, чтобы оно стекало, но оставалось при этом влажным. Оставьте его на решетке, пока будете готовить соус.

3 **Сливаем фюме через дуршлаг.** Накройте кастрюлю наполовину, уменьшите огонь и кипятите на медленном огне 30 минут. Поставьте дуршлаг, выстланный несколькими слоями влажного муслина, на кастрюлю. Слейте фюме в дуршлаг (*ил. наверху*), выньте приправу, зелень и овощи. Вылейте фюме снова в кастрюлю и кипятите, пока жидкость не выпарится на две трети. Снимите накипь и поставьте остывать.

4 **Надрезаем филе и складываем его.** Обсушите филе, положив его между двумя полотенцами. Для того чтобы оно во время готовки не искривилось, с внешней стороны куска сделайте по шесть надрезов по диагонали. Посыпьте филе перцем и солью, затем смажьте его размягченным маслом. Сложите каждый кусочек вдвое, надрезанной стороной внутрь, и положите его в хорошо смазанную маслом тяжелую кастрюлю для тушения.



5 **Добавляем фюме.** Проверьте, остыло ли фюме. Если нужно, вы можете ускорить процесс остывания, подержав фюме над миской с ледяной водой. Влейте холодное фюме в кастрюлю с филе (*ил. наверху*).

8 **Делаем масляный соус.** Слейте жидкость, в которой готовили филе, через сито в тяжелую кастрюлю, добавьте туда жидкость, которая стекала с филе. Доведите жидкость до кипения на сильном огне, чтобы она достигла консистенции сиропа. Сделайте огонь совсем маленьким и положите под кастрюлю рассекатель. Венчиком вбейте в жидкость кубики масла, по нескольку кубиков за раз (*ил. наверху*).

9 **Заканчиваем готовить блюдо.** Когда все кубики масла будут вбиты в соус, он уже готов. Снимите филе с решетки и переложите его в нагретое сервировочное блюдо. Полейте рыбу соусом, а оставшийся соус подайте отдельно в подогретом соуснике (*ил. наверху*). Рыбу и соус подавайте на стол немедленно.

Мидии в сливках

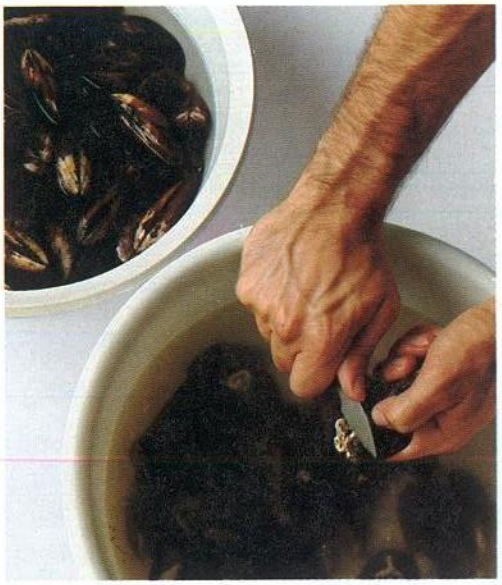
Сухое белое вино особенно хорошо сочетается с устрицами, крабами и другими продуктами моря, подчеркивая их солоноватую свежесть. Такие вина, которые здесь представляет собой Москаде, следовательно, являются превосходным средством для готовки и других двустворчатых моллюсков (*ил. справа*). Мюскаде можно заменить любым вином сорта Совиньон Блан, которые упоминаются на стр. 68, или итальянским Вердиккио или Соаве.

Начинайте с очистки мидий (*ил. 1*). Отбросьте все мидии с разбитыми раковинами и те, у которых раковины остаются открытыми, когда по ним хорошенько постучишь, потому что они могут быть мертвыми. Вымочите живые мидии в холодной подсоленной воде, из них выйдет песок и мелкие камешки.

Для паровых мидий требуется относительно небольшое количество вина, потому что они сами выделяют жидкость, когда готовятся. Зелень и овощи придадут им вкус, а соусу — аромат. Несколько минут держания над паром вскроют мидии и сделают их готовыми.

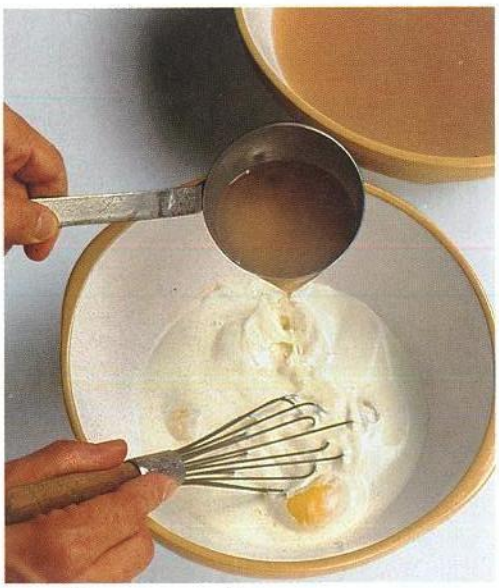
Жидкость, оставшуюся от приготовления, можно подать вместе с мидиями, как показано здесь, или ее можно выпарить, чтобы сконцентрировать ее вкус. Если же она очень соленая, не выпаривайте ее, потому что она станет еще солонее. Разбавьте лишнюю жидкость водой и оставьте ее про запас или используйте как суп.

Если хотите, можете добавить в нее кубики масла (*см. стр. 71*) или, как показано здесь, смесь яичных желтков и сливок (*рецепт на стр. 148*). Смесь желтков со сметаной сделает жидкость менее соленой. Тихий огонь слегка сгустит яичные желтки, добавив плотности соусу.

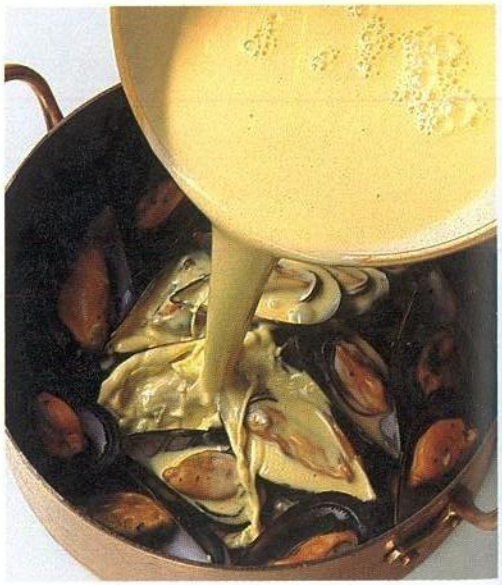


1 **Чистим мидии.** Окуните свежие мидии в миску с холодной подсоленной водой. Тщательно почистите каждую мидию. Сначала удалите ее мантию, похожую на волосы, затем выскоблите при помощи маленького острого ножа все наросты и грязь с раковин (*ил. наверху*). Переложите мидии в другую миску с соленой водой. Вымачивайте их 30 минут, из них выйдет весь песок и мелкие камешки.

2 **Добавляем вино.** Слейте воду с очищенных мидий и положите их в большую кастрюлю. Положите туда зелень — сельдерей, чеснок, лавровый лист, нарезанную петрушку и тимьян. Затем хорошенько полейте белым вином (*ил. наверху*). Накройте кастрюлю и поставьте на сильный огонь. Варите мидии, время от времени потряхивая кастрюлю, пока створки мидий не раскроются — 3–5 минут.



5 **Делаем соус.** Положите яичные желтки и двойные сливки в миску и взбейте их. Влейте туда 2–3 половника жидкости, в которой варились мидии (*ил. наверху*), продолжая взбивать смесь, пока она хорошенько не перемешается.



6 **Заливаем соусом.** Заливаем смесь из желтков и сливок в кастрюлю с мидиями (*ил. наверху*). Наливаем смесь так, чтобы все мидии были покрыты ею.

3 **Сливаем мидии через дуршлаг.** Слейте мидии через дуршлаг, выстланный несколькими слоями влажного муслина и поставленный на глубокую кастрюлю, чтобы сохранить жидкость (*ил. наверху*). Попробуйте жидкость: если она не очень соленая, выпарите ее. Если же она очень соленая, используйте только часть ее для приготовления соуса, не выпаривая ее.

4 **Открываем раковины.** Когда мидии остынут, откройте их раковины руками полностью (*ил. наверху*). Пустые раковины выбросьте. Половинки раковин с мидиями положите одним слоем в кастрюлю с широким дном. Отставьте ее в сторону.

7 **Заканчиваем готовить блюдо.** Потихоньку наклоняйте кастрюлю то в одну, то в другую сторону на среднем огне (*ил. напротив*), пока соус не загустеет и не станет похожим на крем — около 10 минут. В течение этого времени соус не должен закипать, иначе он свернется. Разложите мидии половником на отдельные тарелки и подавайте на стол.

Превосходные партнеры: вино и свежие фрукты

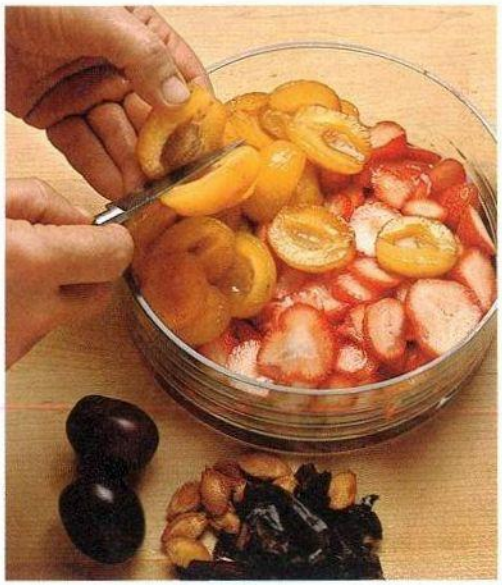
Натуральные вкусы вина и фруктов чрезвычайно хорошо дополняют друг друга. Самый простой способ насладиться их гармонией — это полить вином свежие фрукты, подсластив, по желанию, эту смесь. Подавайте это блюдо на десерт. Некоторые сочетания вина и фруктов настолько хороши, что они по праву стали классическими. Однако ингредиенты можно поменять по собственному желанию.

Например, вы можете полить фруктовую смесь белым вином. В данном случае, сухим немецким белым вином из Франконии поливают клубнику, сливы и дыню. Другими подходящими винами могут быть вина, полученные из винограда Совиньон Блан и Рислинг, а также Мускат из Эльзаса. Если вы предпочитаете более сладкие вина, возьмите Бордо из Лупиака, Серон из Сент Круа дю Мон, Гевюрцтраминер или Рислинг позднего сбора из Калифорнии.

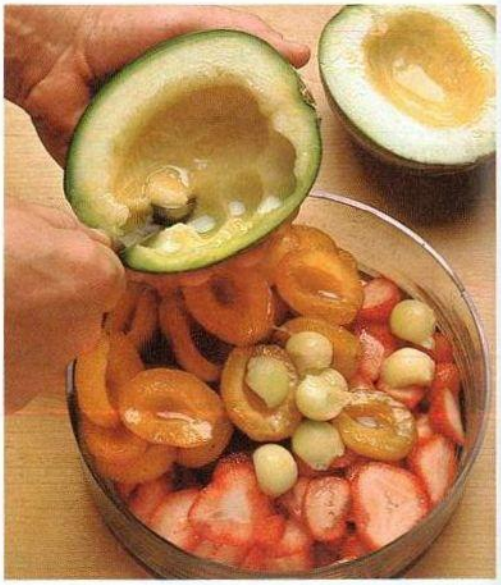
Все красные вина хорошо сочетаются с фруктами, включая и свежие вина с фруктовым тоном, которые пьют молодыми, — например, Божоле пример, калифорнийский Пино Нуар или Цинфандель пример, или итальянское Бардолино.

Сезон клубники обеспечивает особенно благоприятную комбинацию фруктов и вина. Клубника, положенная в последний бокал с красным вином, служит превосходным завершением обеда. Следуя традиции Бордо, тонкий старый кларет, который уже начал склоняться в своему закату, можно полить на клубнику (*ил. справа*). Если ягоды слегка подавить, их свежий сок даст вину последнюю краткую искру жизни. Легкий привкус персиков в сладких винах, полученных при участии благородной гнили (*стр. 16*), роднит их естественным образом с этими фруктами. Нарезанные тонкими ломтиками персики вымачивают в Сотерне (*ил. на следующей стр.*). Сотерн можно заменить сладким немецким вином хорошего качества. Для того, чтобы расширить диапазон смешанных вкусов, персики можно пропитать и различными красными винами.

Какое бы вино вы ни выбрали, свежесть и цвет фруктов лучше сохранятся, если вы их готовите прямо перед тем, как залить их вином. Однако некоторые десерты — например, нарезанные на дольки персики или ассорти из фруктов — будут вкуснее, если вы дадите им вымокнуть в вине час-другой перед подачей на стол. Количество сахара, которое вы добавите к фруктам, зависит от вашего вкуса, но слишком большое количество сахара заглушит вкус вина.

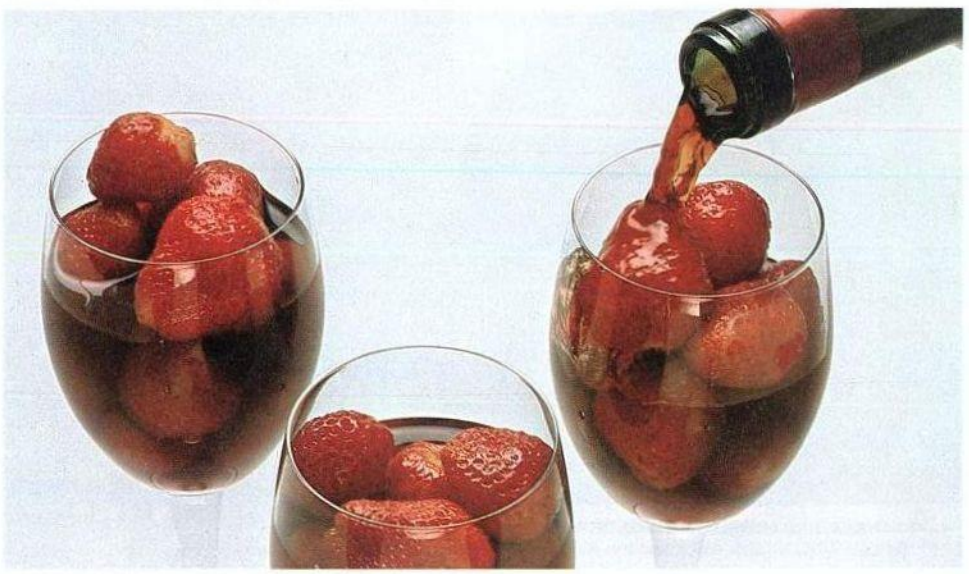


1 **Подготавливаем фрукты.** Положите клубнику в холодную воду. Выньте ее оттуда руками и переложите в дуршлаг, чтобы она стекла. Оторвите у ягод хвостики, разрежьте каждую ягоду пополам и положите в большую сервировочную салатницу. Маленьким ножом снимите кожицу со зрелых слив. Разрежьте каждую сливу вдоль на две половинки и выньте косточки (*ил. наверху*). Положите половинки слив в салатницу с клубникой.



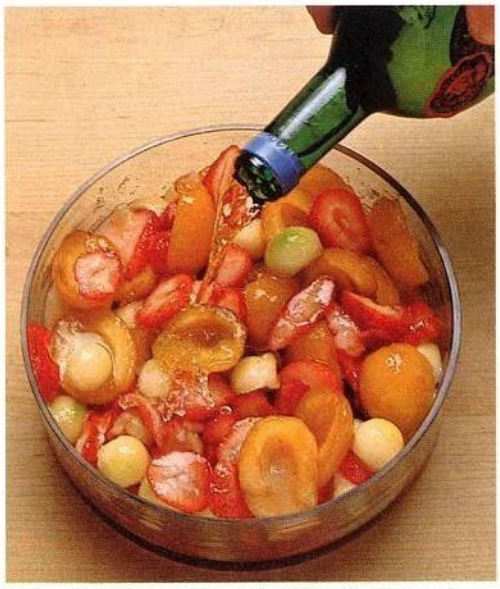
2 **Черпачком делаем дынные шарики.** Разрежьте зрелую дыню напополам. Удалите семечки. Специальным черпачком или чайной ложкой вырежьте из дынной мякоти маленькие шарики и положите их в салатницу к остальным фруктам (*ил. наверху*).

Как оживить увядающее Бордо

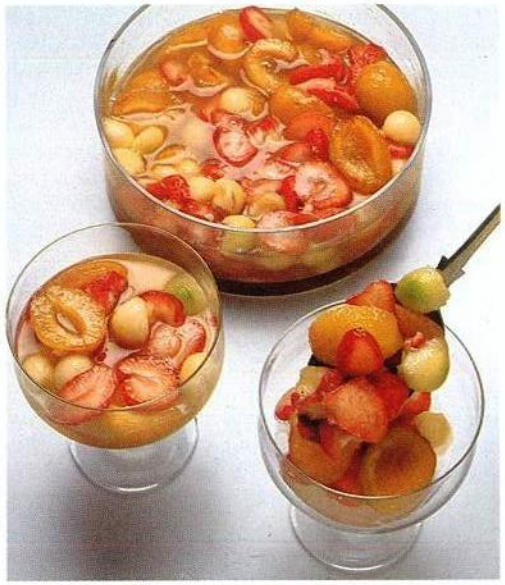


Подливаем вино к клубнике. Вымойте клубнику (*см. пояснение 1 наверху*)., высушите ее и оторвите хвостики. Положите ягоды в бокалы и залейте красным вином — здесь это кларет. Если вы используете старое вино, перелейте его в графин (*стр. 44*) или примите меры к тому, чтобы осадок не попал в бокалы с фруктами. Подавайте клубнику на стол вместе с сахарницей, чтобы каждый мог добавить сахар по вкусу.

3 **Добавляем к ягодам сахар.** Посыпьте ягоды сахаром (*ил. наверху*). Чтобы сахар распределился равномерно, осторожно пальцами помешайте ягоды, стараясь не помять их.

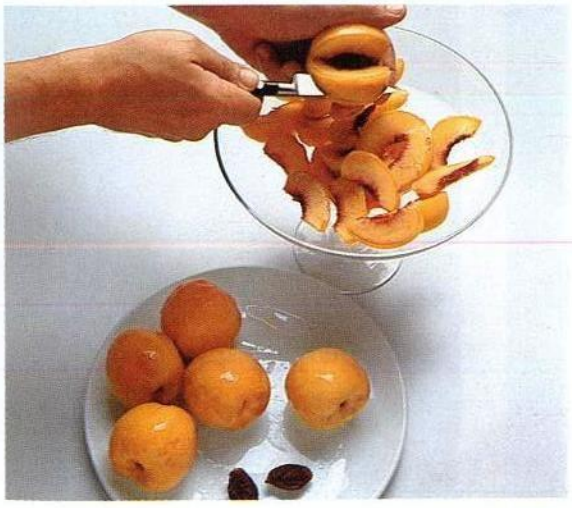


4 **Наливаем вино.** Влейте в салатницу с ягодами охлажденное белое вино (*ил. наверху*) — здесь это немецкий Штейнвейн — так, чтобы ягоды были почти покрыты вином. Десерт можно подавать на стол сразу же, или вы можете поставить его в холодное место на час-другой, чтобы вкус вина и вкус ягод смешались между собой.



5 **Подаем десерт на стол.** Ложкой разложите десерт по отдельным бокалам. Проследите, чтобы в каждый бокал попали все ягоды (*ил. наверху*). Если пожелаете, можете подать к десерту сладкие бисквиты.

Перекликающиеся вкусы: Персики и Сотерн



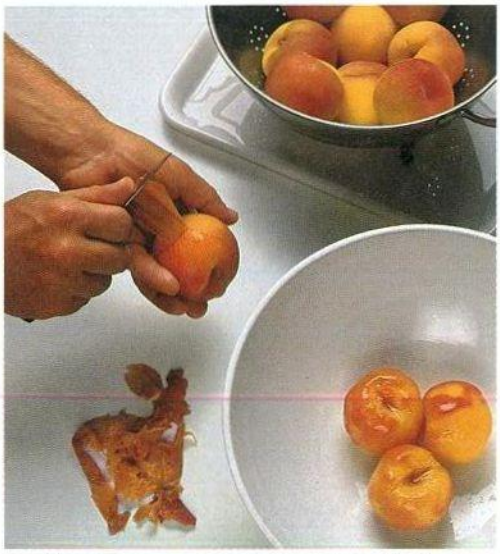
Режем персики на дольки. Опустите персики на непродолжительное время в кипящую воду, затем переложите их в миску с холодной водой. Снимите с них ножом кожицу. Нарежьте персики на дольки (*ил. наверху*). Посыпьте их сахаром и полейте вином — здесь это Сотерн. Дайте им постоять около двух часов, затем подайте на стол.

Прозрачный сироп для нежных фруктов

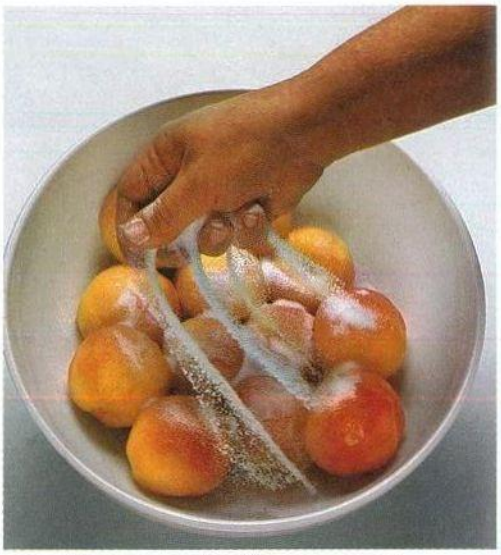
Когда фрукты варят с сахаром в вине, сахар растворяется и жидкость превращается в блестящий сироп (*ил. справа, рецепт на стр. 162*). Вы можете использовать красное или белое вино. Красное вино передаст фруктам свой цвет, и лучшим выбором будет свежее молодое вино с фруктовым тоном и глубоким цветом — например, молодое вино Кот дю Рон, Грав, или Кагор, или калифорнийский Цинфандель.

Если вы предпочитаете белое вино, идеально подойдут либо Сотерн, либо немецкое вино хорошего качества с берегов Рейна. Эти вина обладают теплым золотым цветом и привкусом персика.

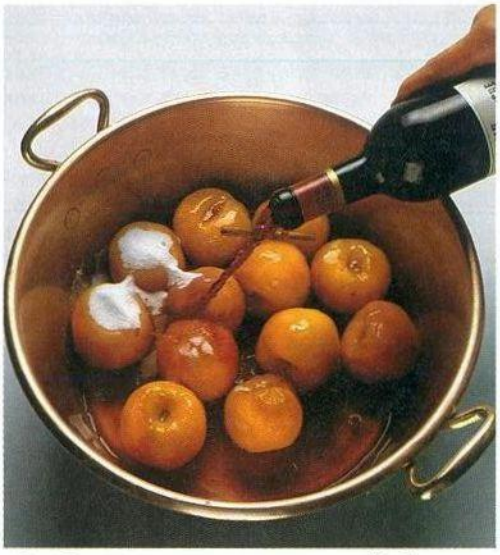
Как свежие, так и сухие фрукты можно варить в вине, а винная кислота не дает фруктам развариться. В особенности груши и персики выигрывают от способа приготовления, который здесь продемонстрирован на персиках. Свежие фрукты для варки должны быть чуть твердыми, не совсем зрелыми. Сухофрукты следует сначала размочить, чтобы они стали более мягкими. Для сухого инжира лучше брать красное вино, а для сухих абрикосов — белое.



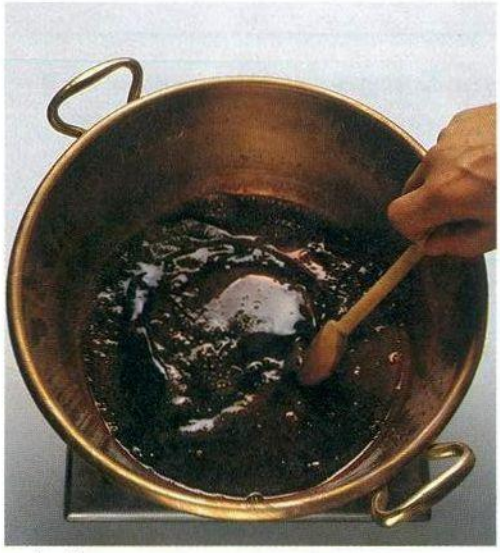
1 **Снимаем кожицу с персиков.** Чтобы снять кожицу с персиков, окуните их в кипяток. Через несколько секунд переложите их в миску с холодной водой. Обсушите персики. Маленьким ножом счистите с них кожицу (*ил. наверху*). Обмакните каждый персик в лимонный сок, чтобы они не потеряли свой цвет, затем положите их в большую миску.



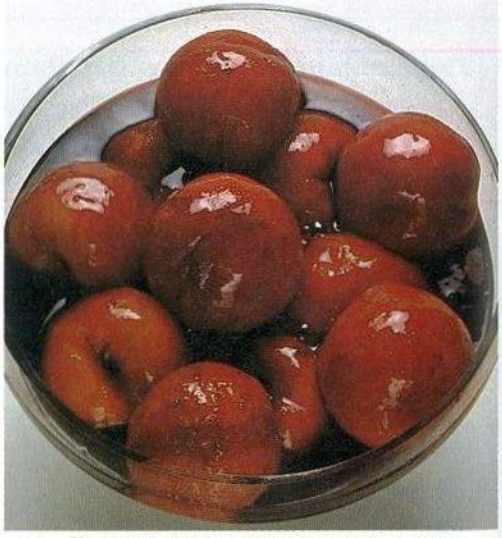
2 **Кладем сахар.** Посыпьте персики сахарным песком и оставьте их на один час, чтобы сахар впитался. Переложите персики в кастрюлю и вылейте туда же сок из-под них. Медная нелуженая кастрюля поможет сохранить яркий цвет фруктов, но вместо нее вы можете использовать кастрюлю из нержавеющей стали или эмалированную. Не используйте алюминиевую посуду: алюминий может вступить в реакцию с вином и испортить блюдо.



3 **Заливаем персики вином.** Добавьте к персикам еще сахарного песку. Если хотите, можете добавить листок шелухи мускатного ореха или несколько гвоздичек для вкуса. В данном случае, здесь добавлена веточка корицы. Залейте персики вином — здесь это красное вино Грав. Накройте кастрюлю, поставьте ее на тихий огонь и дайте ей медленно кипеть в течение 30 минут.



4 **Выпариваем жидкость из-под фруктов.** Выньте из кастрюли корицу. Лопаточкой выньте все персики из кастрюли и переложите их в большую сервировочную салатницу. Для того, чтобы выпарить фруктовую жидкость, дайте ей слегка покипеть, помешивая ее при этом (*ил. наверху*). Когда она загустеет и превратится в сироп, снимите кастрюлю с огня.



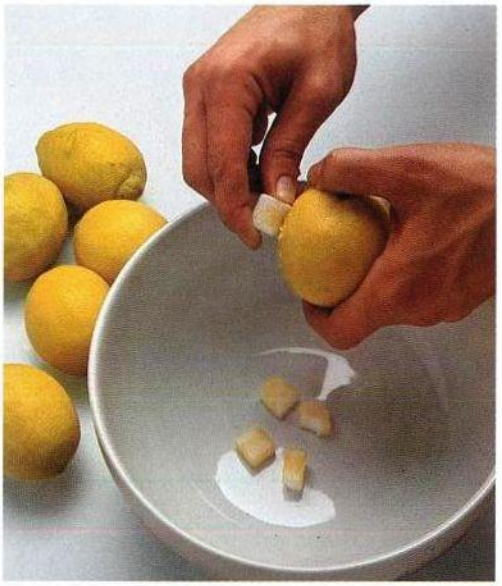
5 **Подаем фрукты на стол.** Полейте персики густым винным сиропом. Дайте им остыть в сиропе перед тем, как подавать на стол. Если захотите, подайте к персикам сладкие бисквиты или нарезанные на ломтики сдобные булочки.

В сверкании и блеске: лимонный шербет

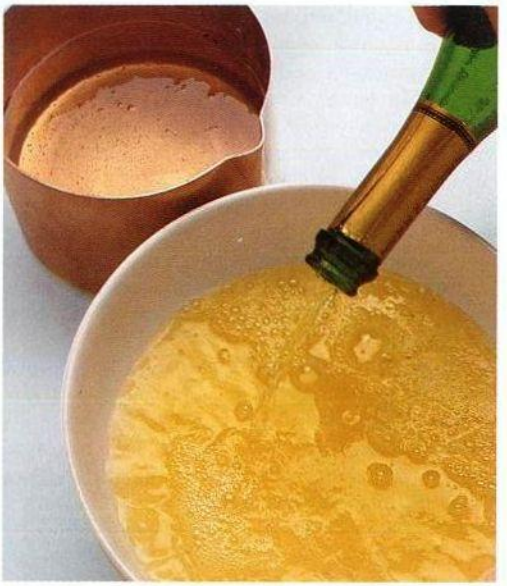
Прохладительные или шербеты, то есть замороженная смесь сахарного сиропа и фруктового пюре или фруктового сока от вина получают особые качества. Для них можно использовать обычные или игристые вина, как сладкие, так и сухие. Белые вина особенно хорошо сочетаются со взбитым пюре из персиков, дыни или абрикосов, а красные вина — с пюре из клубники или малины. Шампанское или любое другое игристое вино придаст шербету особое очарование. Здесь вы видите лимонный шербет и игристое Вувре: сухое белое вино из долины Луары (*рецепт на стр. 162*).

Приготовление прохладительного или десерта всегда начинайте с приготовления сахарного сиропа. Сироп надо полностью охладить до того, как добавить его к другим ингредиентам, иначе смесь придется долго замораживать.

Пока сироп остывает, приготовьте фрукты или фруктовый сок. Для того, чтобы красота игристого вина сохранилась, вино надо хорошо охладить (*стр. 45*) и открыть бутылку прямо перед тем, как смешать его с фруктами и заморозить шербет. Когда в смеси образуется лед, шербет надо хорошенько взбить венчиком, чтобы разбить все большие ледышки. Консистенция шербета должна быть относительно ровной.

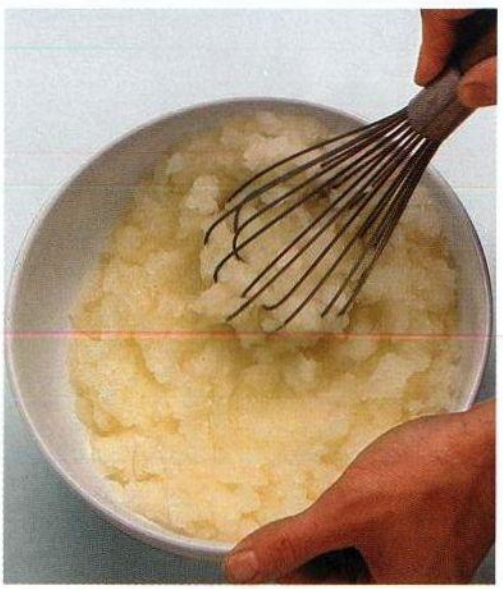


1 **Извлекаем лимонную цедру.** Приготовьте сахарный сироп и оставьте его остывать. Вымойте лимоны холодной водой и вытрите их. Чтобы кожура лимона была вкусной и хорошо пахла, потрите лимоны кусочком сахара (*ил. наверху*). Положите лимоны в большую миску. Выдавите лимоны и слейте сок в миску.

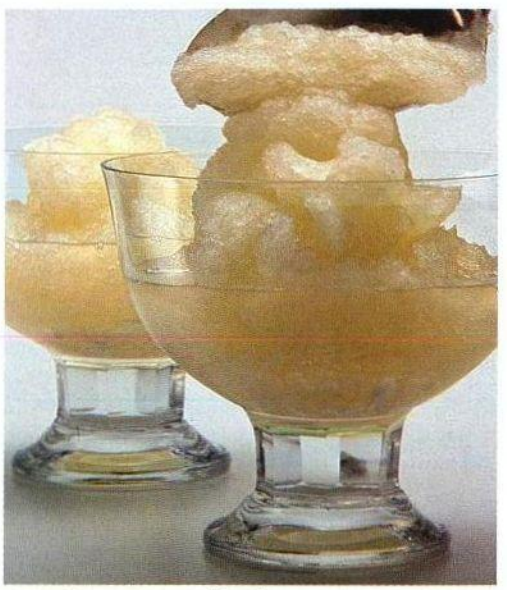


2 **Добавляем вино.** Откройте бутылку хорошо замороженного игристого вина (*стр. 42*) и налейте вино в миску с лимонным соком и сахаром (*ил. наверху*). Сразу же добавьте сахарный сироп. Перемешайте.

3 **Замораживаем шербет.** Положите смесь в мелкие металлические лотки. Поставьте лотки в мороженицу или в морозильную камеру холодильника. Через 30 минут выньте лотки и вилкой перемешайте смесь, от краев к центру.



4 **Взбиваем шербет.** Поставьте лотки в мороженицу снова на 3—4 часа, помешивайте их содержимое каждый час. Когда шербет достаточно затвердеет, чтобы не разваливаться, и замерзнет равномерно, переложите его из лотков в большую миску. Венчиком взбейте его, пока он не станет довольно мягким (*ил. наверху*).



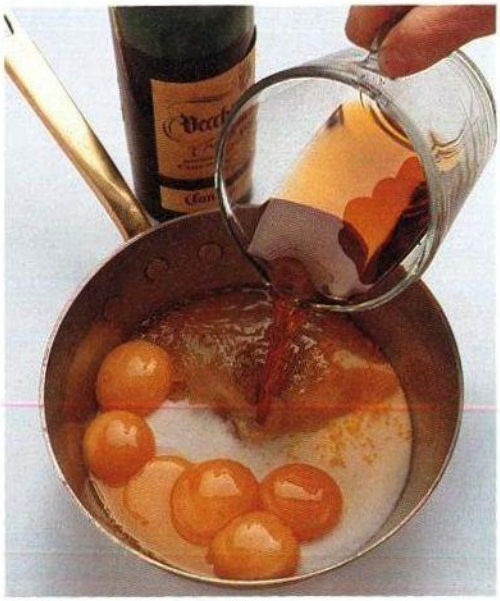
5 **Подаем шербет.** Если вы хотите, можете держать шербет в мороженице часа два. Если держать его дольше, вино потеряет свой блеск. Когда будете вынимать прохладительное из мороженицы, снова перемешайте его. Разложите шербет по бокалам и подавайте его с вафельными трубочками или сладкими миндальными пирожными.

Сладкий крем с Марсалой и сливками

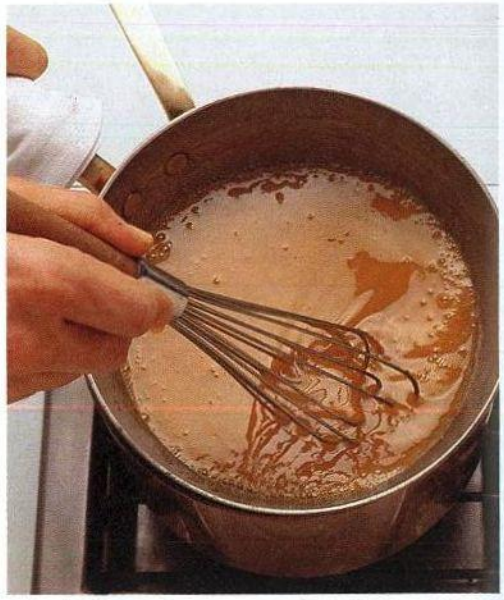
Если вино взбить на огне с яичными желтками и сахарным песком, то получится густая пенящаяся масса, пропитанная вкусом вина. Марсала, крепленое вино из Сицилии, используется для итальянской версии этого десерта (zabaglione), сладкого крема сабайона (*ил. справа, рецепт на стр. 164*). Вы можете использовать другое крепленое вино, например, Херес или Мадеру, или белое вино — сладкое или сухое. Крепленое вино можно приправить корицей и лимоном, но тонкое белое вино не требует никаких приправ.

Сладкий крем надо готовить в водяной бане с горячей, но не кипящей водой. Необходим тихий ровный огонь, чтобы смесь густела, не сворачиваясь. При взбивании яичные желтки впитывают в себя пузырьки воздуха, поэтому смесь получается легкой и пушистой.

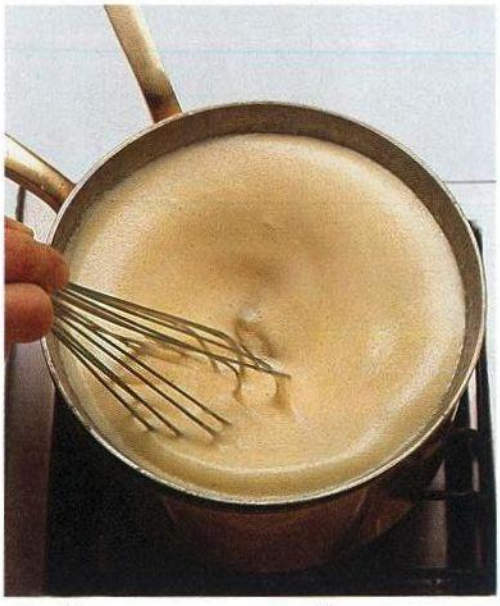
Как только смесь слегка загустела, вы можете подавать ее как соус — горячий или холодный. Крем из белого вина хорошо подходит к пудингу-суфле, шоколадным пирожным, вареным персикам или грушам. Если вы будете готовить его дольше, то смесь станет более густой и похожей на мусс. Тогда вы можете подавать ее теплой, или — как это показано здесь — охлажденной. Охлажденный крем можно смешать со взбитыми сливками.



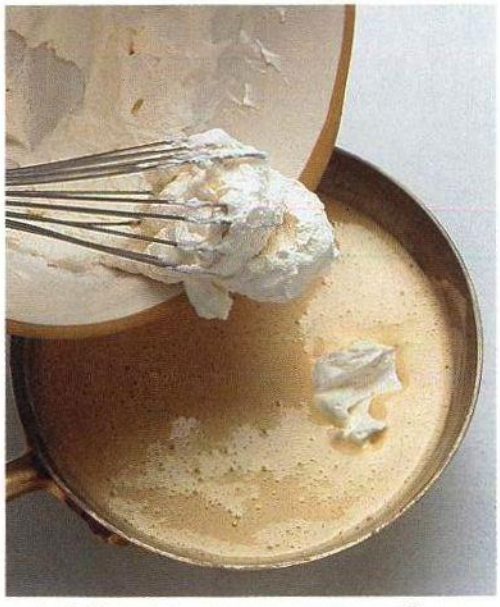
1 **Наливаем вино.** Положите сахарный песок — здесь он с ванилином — и яичные желтки в большую кастрюлю или жаростойкую миску. Добавьте натертую лимонную кожуру и немного корицы. Налейте туда вина — в данном случае, Марсалы (*ил. наверху*).



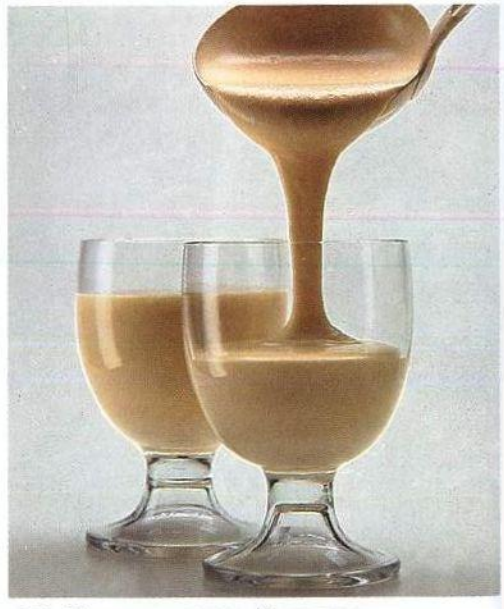
2 **Взбиваем смесь на огне.** Поставьте треножник на дно большой кастрюли. Наполните кастрюлю наполовину водой и грейте воду на тихом огне. Поставьте кастрюлю со смесью на треножник. Взбивайте смесь на тихом огне (*ил. наверху*), чтобы вода при этом не кипела.



3 **Делаем крем густым.** Продолжаем взбивать смесь в течение 10 минут, пока крем не увеличится в объеме и не станет светлым и густым. Когда он достигнет желаемой консистенции, снимите кастрюлю с огня. Продолжайте минуту-другую взбивать крем.

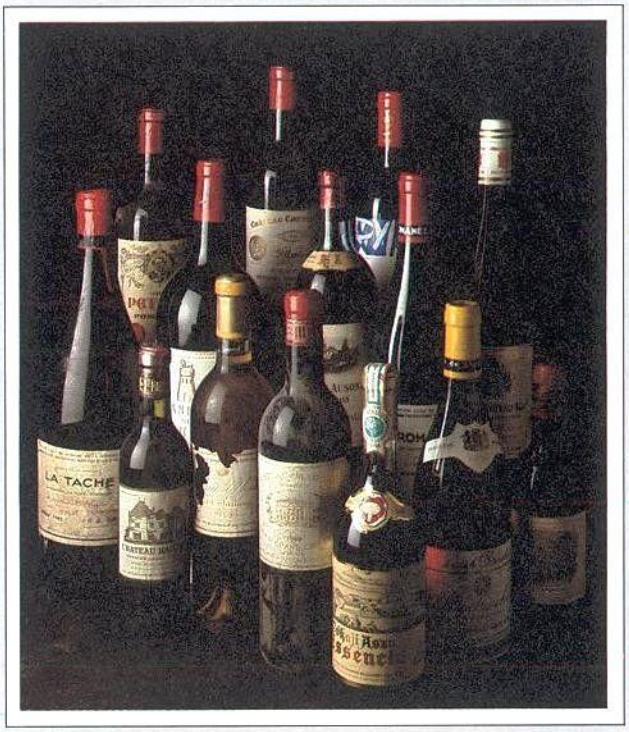


4 **Взбиваем крем со сливками.** Отставьте крем в сторону остывать. Взбейте двойные сливки. Положите взбитые сливки в крем, потом осторожно взбейте их вместе.



5 **Подаем десерт.** Когда крем перемешается со сливками, разлейте его по бокалам (*ил. наверху*). Если хотите, подайте к нему сладкие булочки.

Путеводитель по мировым винам



Плеяда великих вин. Вина, показанные на этой иллюстрации, — это некоторые из аристократов мира вина, в которых отражены самые высокие достижения винодельческого искусства. Здесь присутствуют и Первые крю Бордо и Гран крю Бургундии, благородное немецкое вино Трокенбееренауслезе и редкий Токай Ассу из Венгрии.

Для того, чтобы перепробовать все вина на свете, понадобилось бы куда больше одной жизни. От прохладных, влажных склонов берегов Рейна до жарких солнечных виноградников Мыса Доброй Надежды в Южной Африке тысячи разновидностей винограда дарят нам свои гроздья, из которых получают вино. Многие из этих вин никогда не покидают родных пределов — их потребляет только тот народ, который их производит, да немногие путешественники, которые привозят домой рассказы о чудесных местных винах. Но по мере того, как все больше людей постигают прелесть вина, все больше вин самого разнообразного происхождения находят свой путь к виноторговцам во всем мире. К легендарным известным винам- путешественникам из Франции и Германии присоединились новички в экспортной торговле — вина Австралии, Калифорнии, Чили и Югославии. Выбор вин сейчас ошеломляет — и волнует.

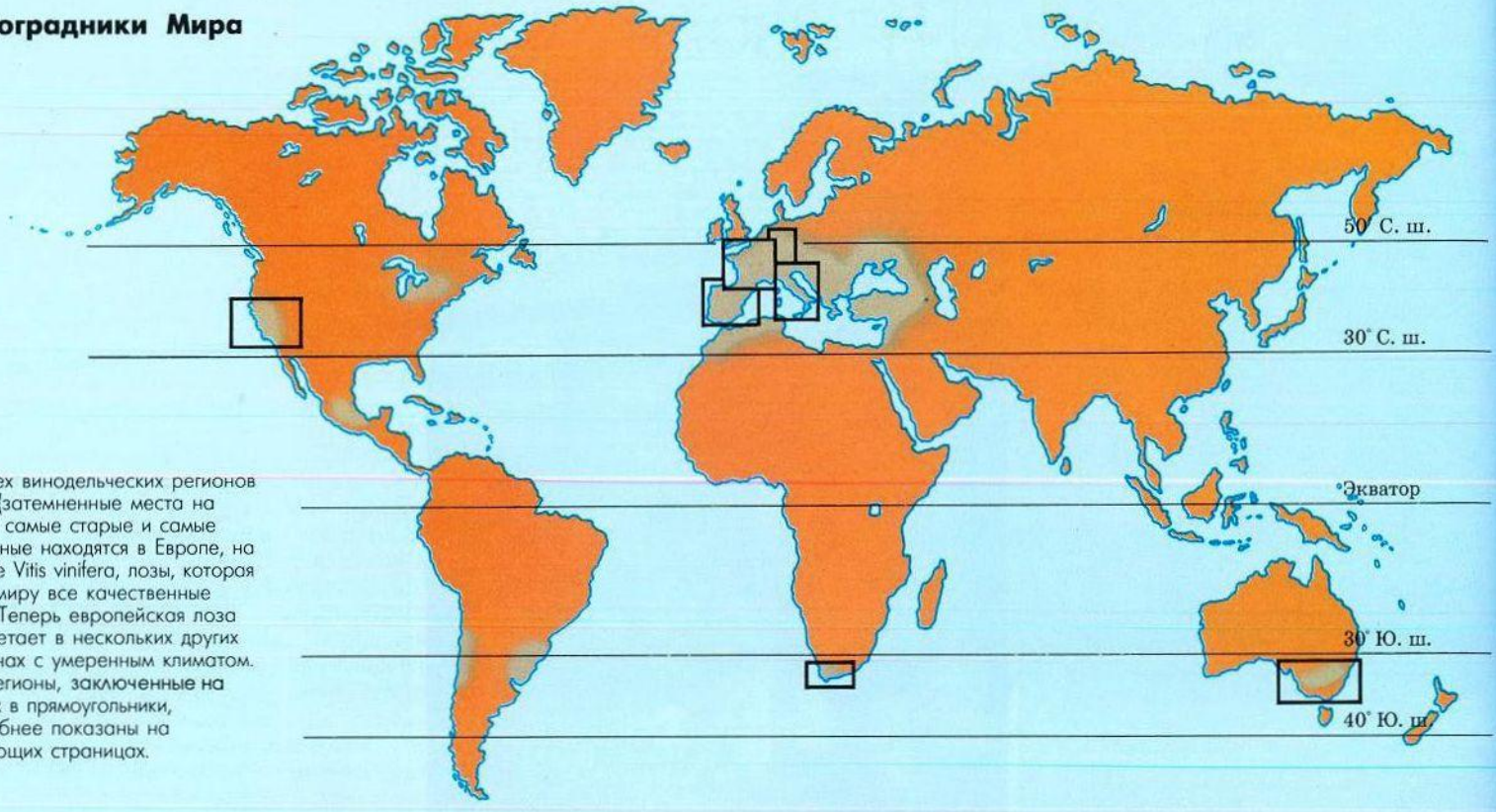
Самый лучший способ оценить вино — это попробовать его. Последующие страницы помогут вам понять, что именно вы пьете. Раздел начинается с 10 листов карт. За мировой картой виноделия на 80-й странице следуют карты главных источников производства вина за пределами Европы: карта Южной части Австралии, Калифорнии на Западном побережье США, Мыса Доброй Надежды в Южной Африке. Карты стран — основных производителей вина начинаются с 82-й страницы. Это карты Италии, Испании, Португалии и Германии. Франции, из-за множества ее винодельческих регионов и разнообразия ее известных вин, посвящено шесть страниц карт: карта всей страны с расположением важных винодельческих регионов и более подробные карты самих регионов.

За картами следует алфавитный указатель стран, чьи вина достойны изучения, и там упоминаются термины, которыми часто пользуются при обсуждении вин. Большинство вин, о которых идет речь, упоминаются в статье, посвященной той стране, где они изготовлены, — например, Риоха обсуждается в статье «Испания». Основными исключениями из-за объема и полноты производства вина являются Франция и Германия. В добавление к основной информации о виноделии в этих странах сюда включены и более подробные статьи об их главных винодельческих регионах, таких, как Бордо и Мозель.

Так же, как происхождение любого вина дает ключ к его характеру, так и место происхождения винограда может рассказать об этом. Сорта винограда, проиллюстрированные на стр. 18—21, являются наиболее качественными сортами; 100 других важных сортов включены в каталог на стр. 140.

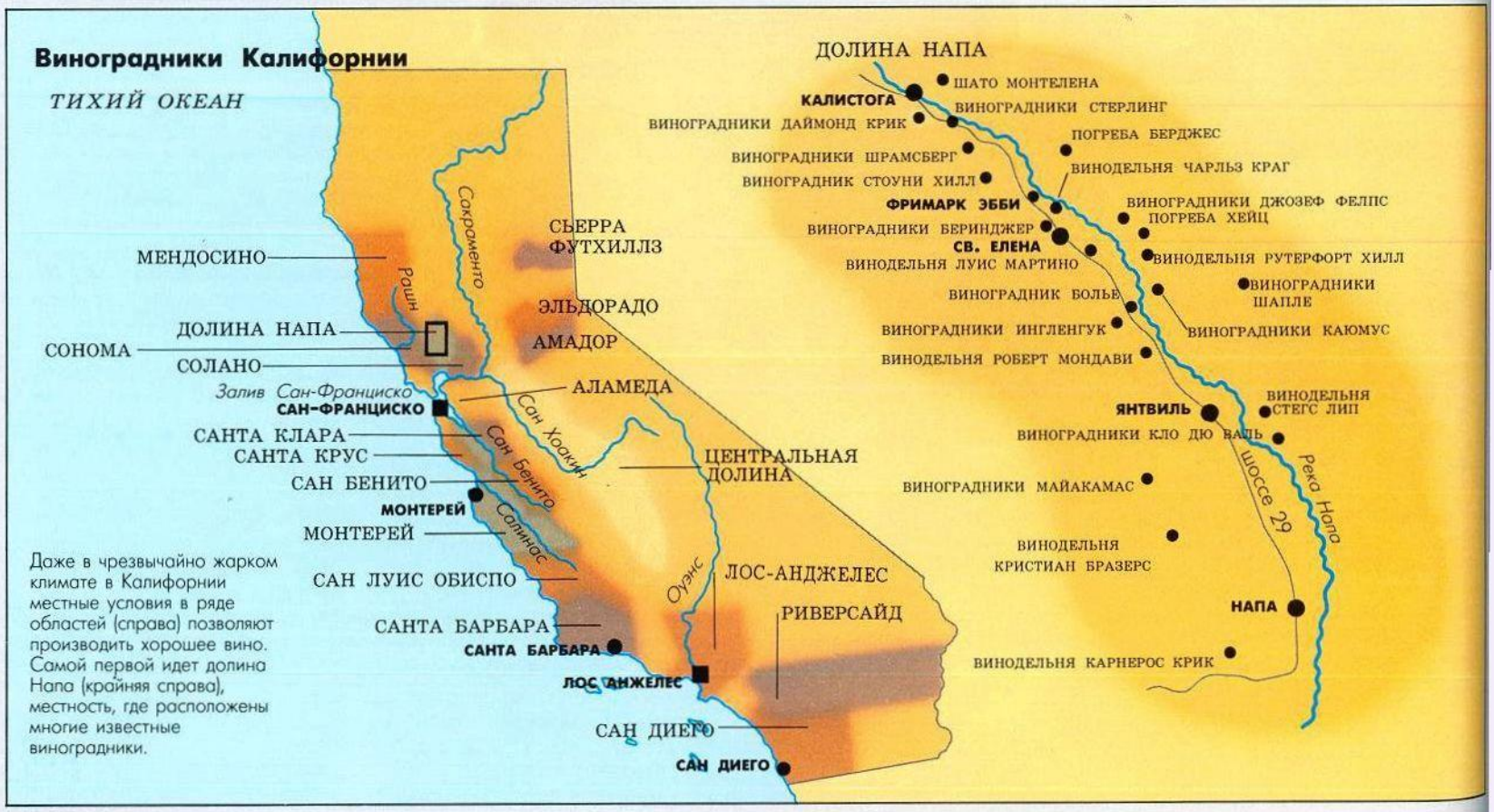
Этот указатель может быть очень полезен в соединении с основным индексом к этому тому, поскольку термин, вино или регион, не имеющие своей отдельной алфавитной статьи, могут быть упомянуты в других местах этой книги.

Виноградники Мира



Из всех винодельческих регионов мира (затемненные места на карте) самые старые и самые известные находятся в Европе, на родине Vitis vinifera, лозы, которая дала миру все качественные вина. Теперь европейская лоза процветает в нескольких других регионах с умеренным климатом. Эти регионы, заключенные на картах в прямоугольники, подробнее показаны на следующих страницах.

Виноградники Калифорнии



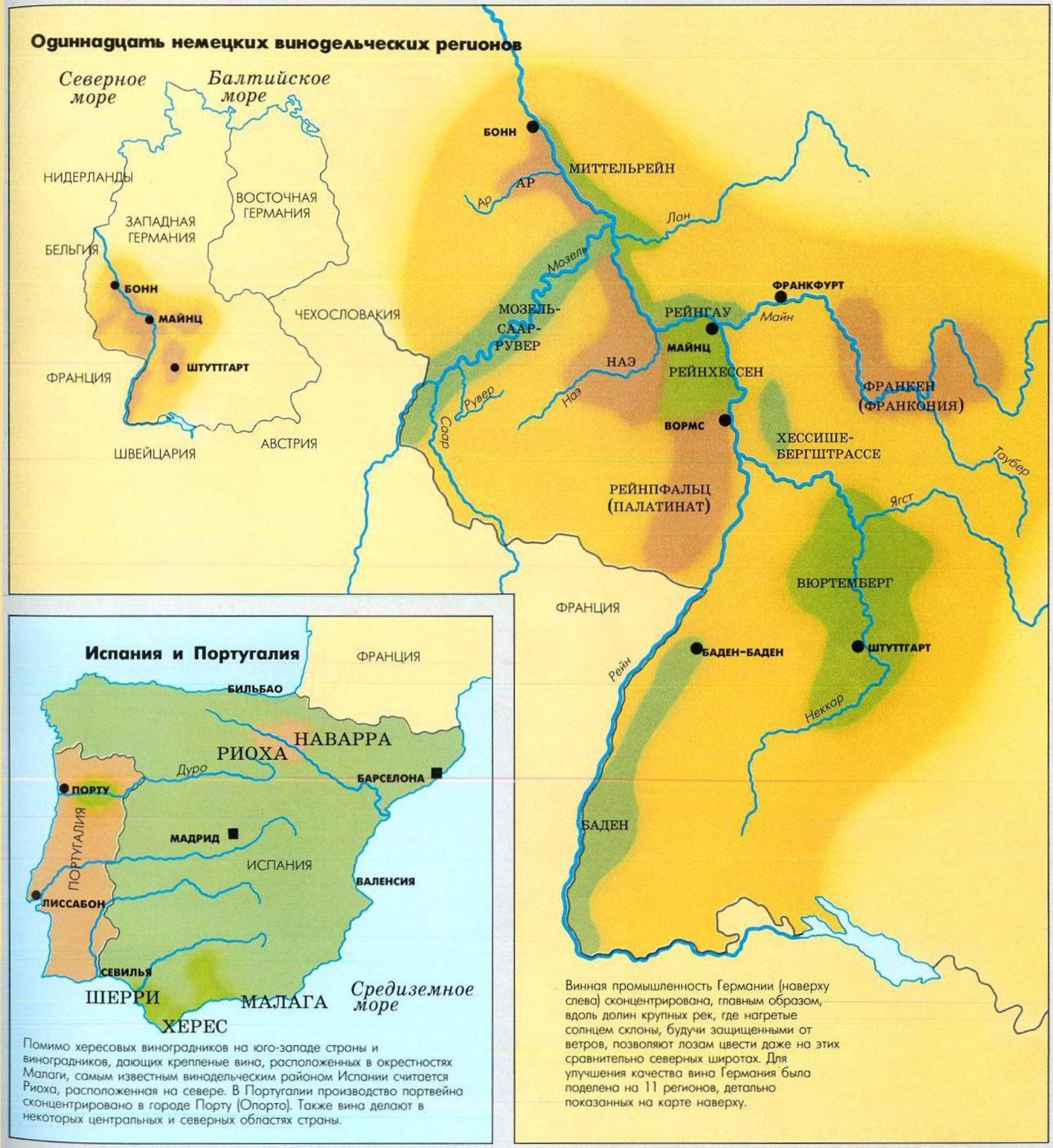
Даже в чрезвычайно жарком климате в Калифорнии местные условия в ряде областей (справа) позволяют производить хорошее вино. Самой первой идет долина Напа (крайняя справа), местность, где расположены многие известные виноградники.

Южная Африка: Мыс Доброй Надежды
Южноафриканские главные винодельческие регионы расположены прямо на севере и на востоке от Кейптауна. Высококачественные вина здесь производят в Парле, Ворчестере и Роберсоне, как и в Стелленбосе, главном винодельческом и виноградарском центре страны.
РЕКА ОЛИФАНТС
ПИКЕТБЕРХ
МАЛМСБЕРИ
ТУЛЬБАХ
ПАРЛ
ДЮРБАНВИЛ
КЕЙПТАУН
СТЕЛЛЕНБОС
КОНСТАНЦИЯ
Олифантс
Гроот берх
Брид
ВОРЧЕСТЕР
РОБЕРТСОН
МОНТАГЬЮ
ЛИТТЛ КАРУ
Гуритс
ОВЕРБЕРХ
СВЕЛЛЕНДАМ
АТЛАНТИЧЕСКИЙ ОКЕАН
ИНДИЙСКИЙ ОКЕАН

Винодельческие районы Австралии
Новый Южный Уэльс
Южная Австралия
Виктория
МУСВЕЛБРУК
Хантер
МАДЖИ
ХАНТЕР ВЭЛИ
КЛЭР-УОТЕРВЭЙЛ
БАРОССА ВЭЛИ
МЮРРЕЙ РИВЕР ВЭЛИ
Лахлан
РУТИ ХИЛЛ
СИДНЕЙ
Мюррей
МИЛДУРА
РОБИНВЭЙЛ
МУРУМБИДЖИ ВЭЛИ-РИВЕРИНА
Мурумбиджи
залив Спенсер
АДЕЛАИДА МЕТРОПОЛИТЕН
АДЕЛАИДА
КАНБЕРРА
СВЭН ХИЛЛ
ЮЖНЫЙ ВЭЙЛС
ЛЭНГХОРН КРИК
ШЕППАРТОН
РУТЕРГЛЕН-КОРОВА
КУНАВАРРА
ТАБИЛЬК
ГЛЕНРОВЕН-МИЛАВА
ГРЕЙТ ВЕСТЕРН
МЕЛЬБУРН
ТИХИЙ ОКЕАН
Австралийские лучшие винодельческие районы все расположены в самых южных регионах с умеренным климатом. Затемненные места на карте и надписи указывают на местоположение важных виноградников в главных винодельческих штатах: Южная Австралия, Виктория и Новый Южный Уэльс.
БАССОВ ПРОЛИВ

Италия и ее региональные вина

Каждый из 20 регионов Италии, от Пьемонта до Калабрии, включая острова Сардинию и Сицилию, производит вино; многие из этих вин можно назвать качественными. Некоторые места, где производят самые известные вина, отмечены на карте курсивом.

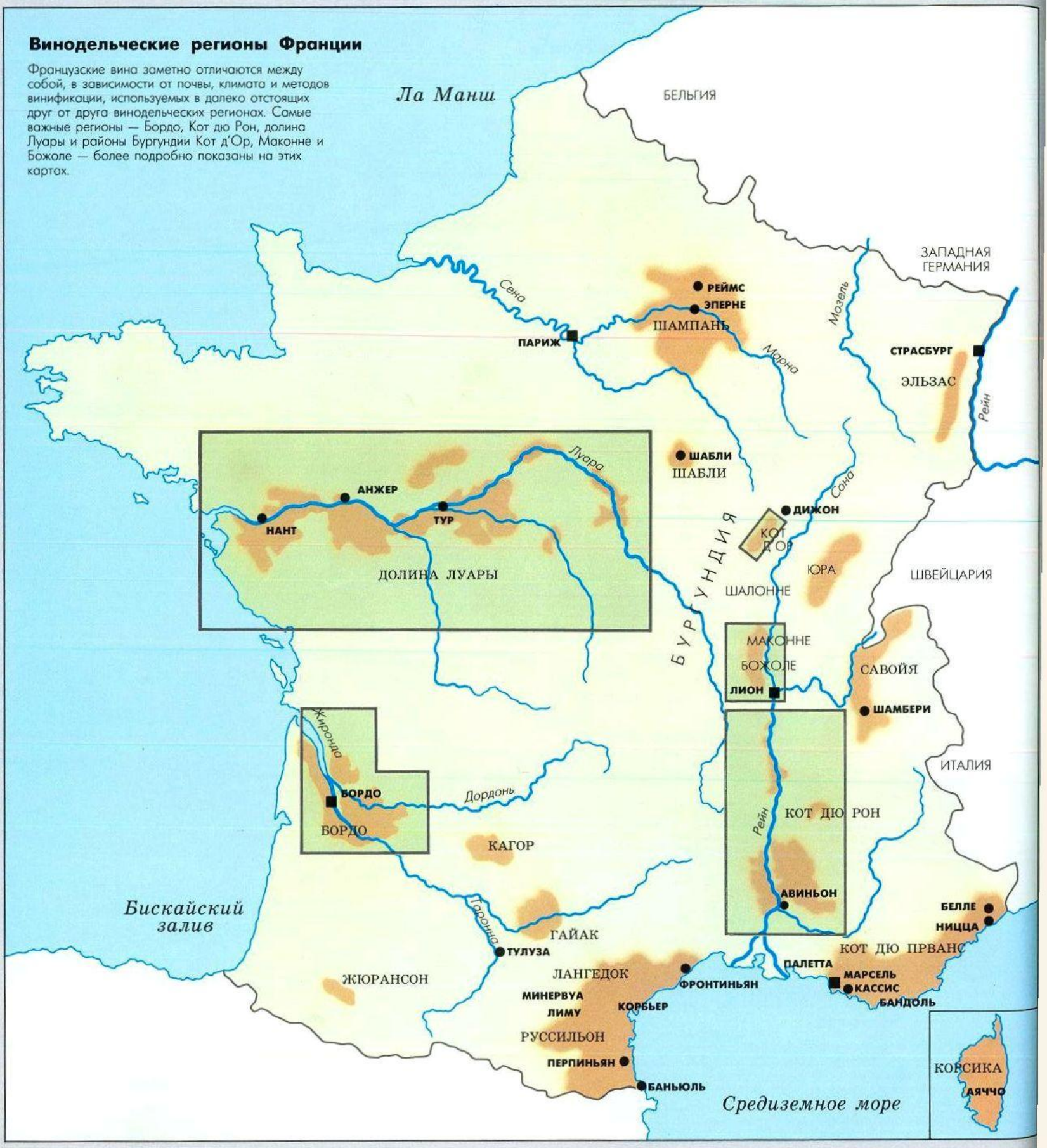


Помимо хересовых виноградников на юго-западе страны и виноградников, дающих крепленые вина, расположенных в окрестностях Малаги, самым известным винодельческим районом Испании считается Риоха, расположенная на севере. В Португалии производство портвейна сконцентрировано в городе Порту (Опорто). Также вина делают в некоторых центральных и северных областях страны.

Винная промышленность Германии (наверху слева) сконцентрирована, главным образом, вдоль долин крупных рек, где нагретые солнцем склоны, будучи защищенными от ветров, позволяют лозам цвести даже на этих сравнительно северных широтах. Для улучшения качества вина Германия была поделена на 11 регионов, детально показанных на карте наверху.

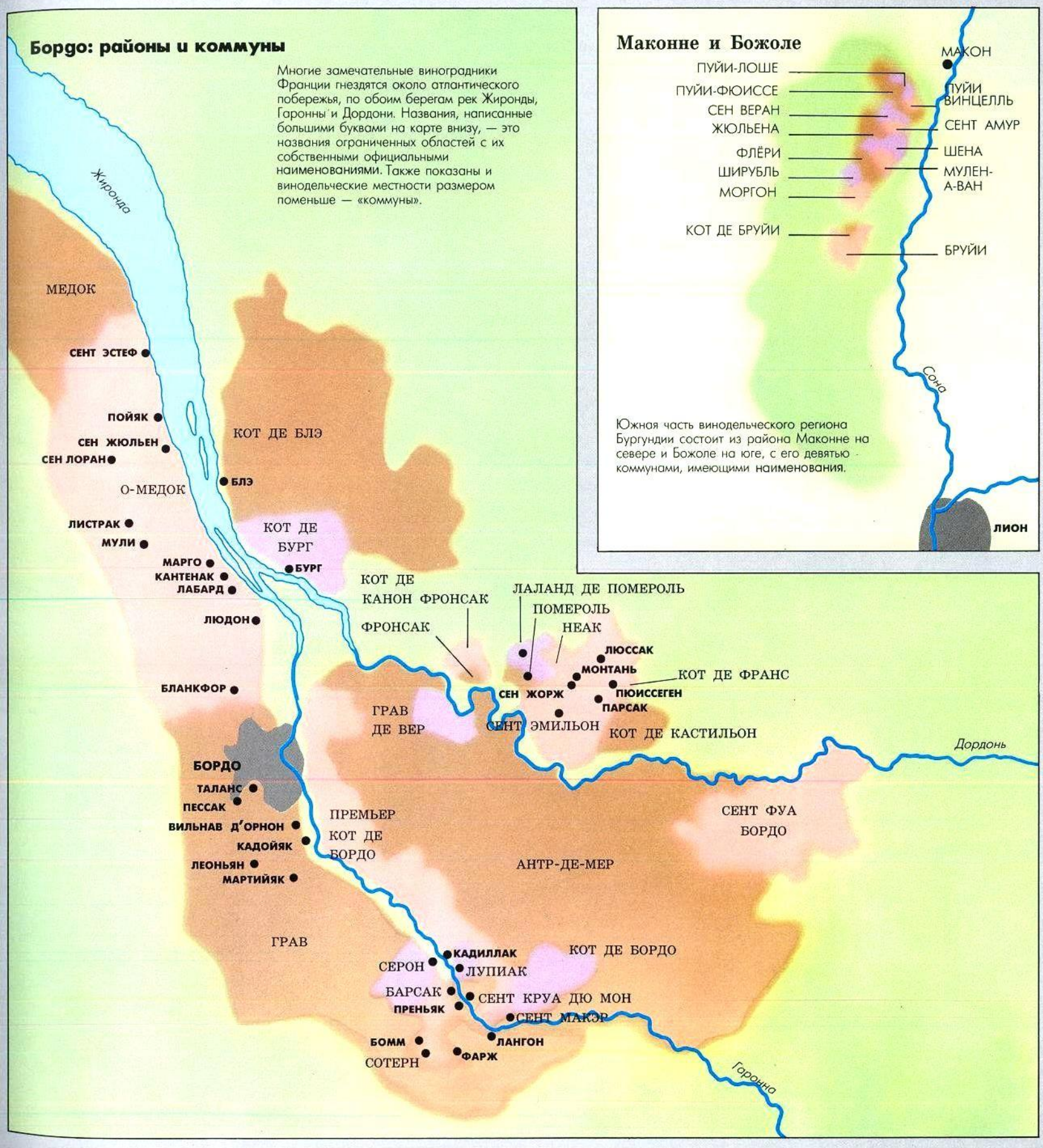
Винодельческие регионы Франции

Французские вина заметно отличаются между собой, в зависимости от почвы, климата и методов винификации, используемых в далеко отстоящих друг от друга винодельческих регионах. Самые важные регионы — Бордо, Кот дю Рон, долина Луары и районы Бургундии Кот д'Ор, Маконне и Божоле — более подробно показаны на этих картах.



Бордо: районы и коммуны

Многие замечательные виноградники Франции гнездятся около атлантического побережья, по обоим берегам рек Жиронды, Гаронны и Дордони. Названия, написанные большими буквами на карте внизу, — это названия ограниченных областей с их собственными официальными наименованиями. Также показаны и винодельческие местности размером поменьше — «коммуны».

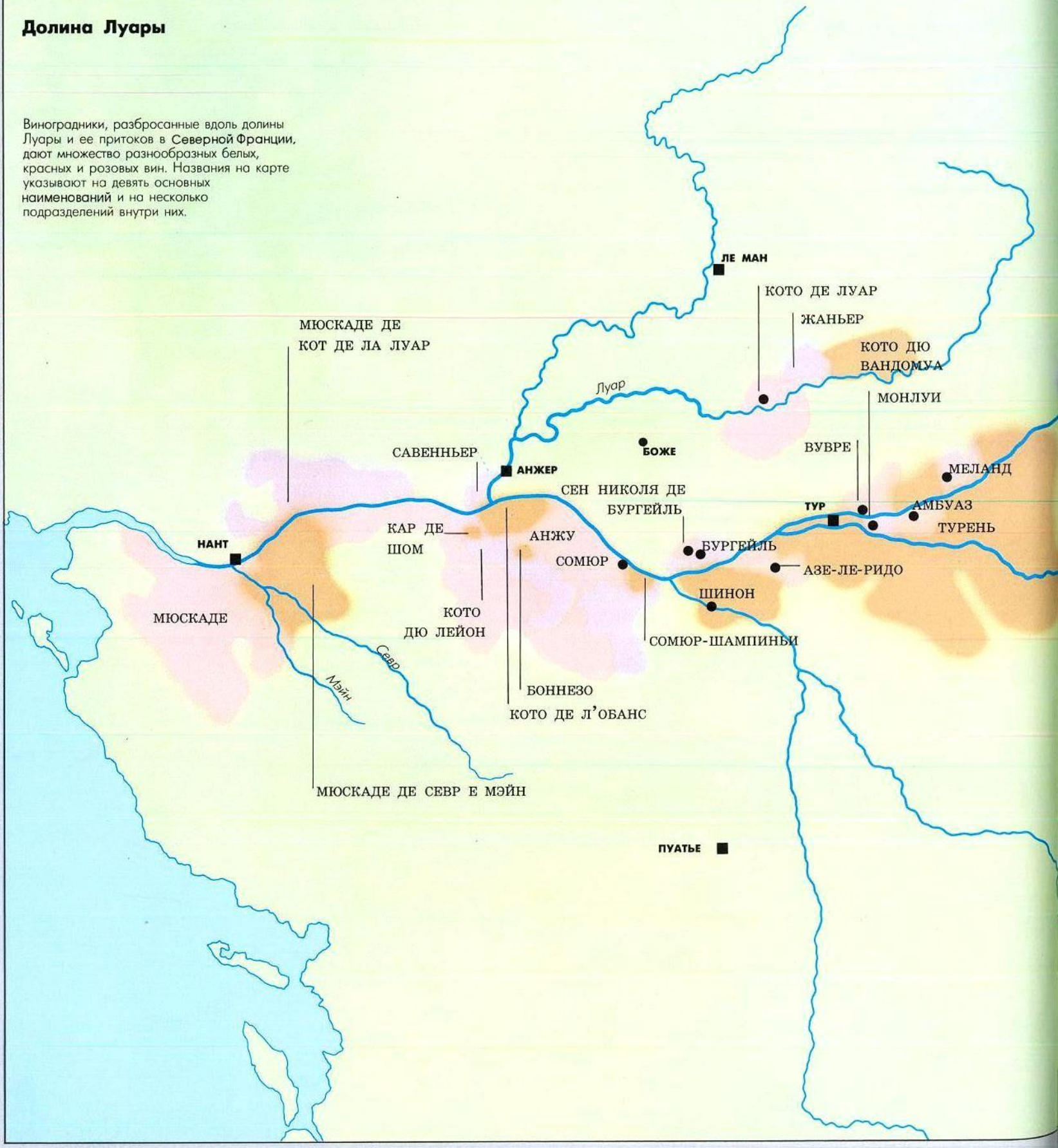


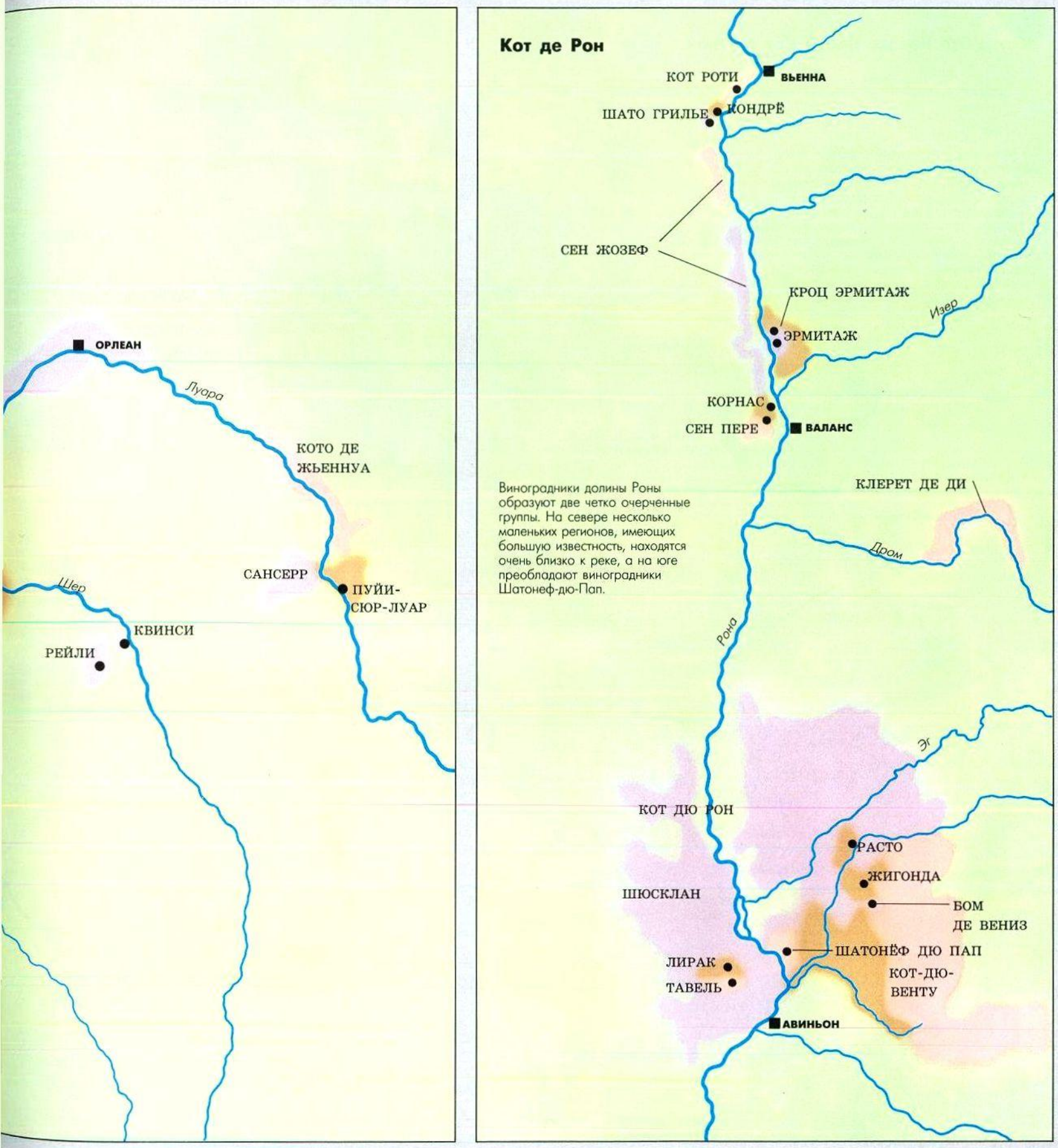
Маконне и Божоле

Южная часть винодельческого региона Бургундии состоит из района Маконне на севере и Божоле на юге, с его девятью коммунами, имеющими наименования.

Долина Луары

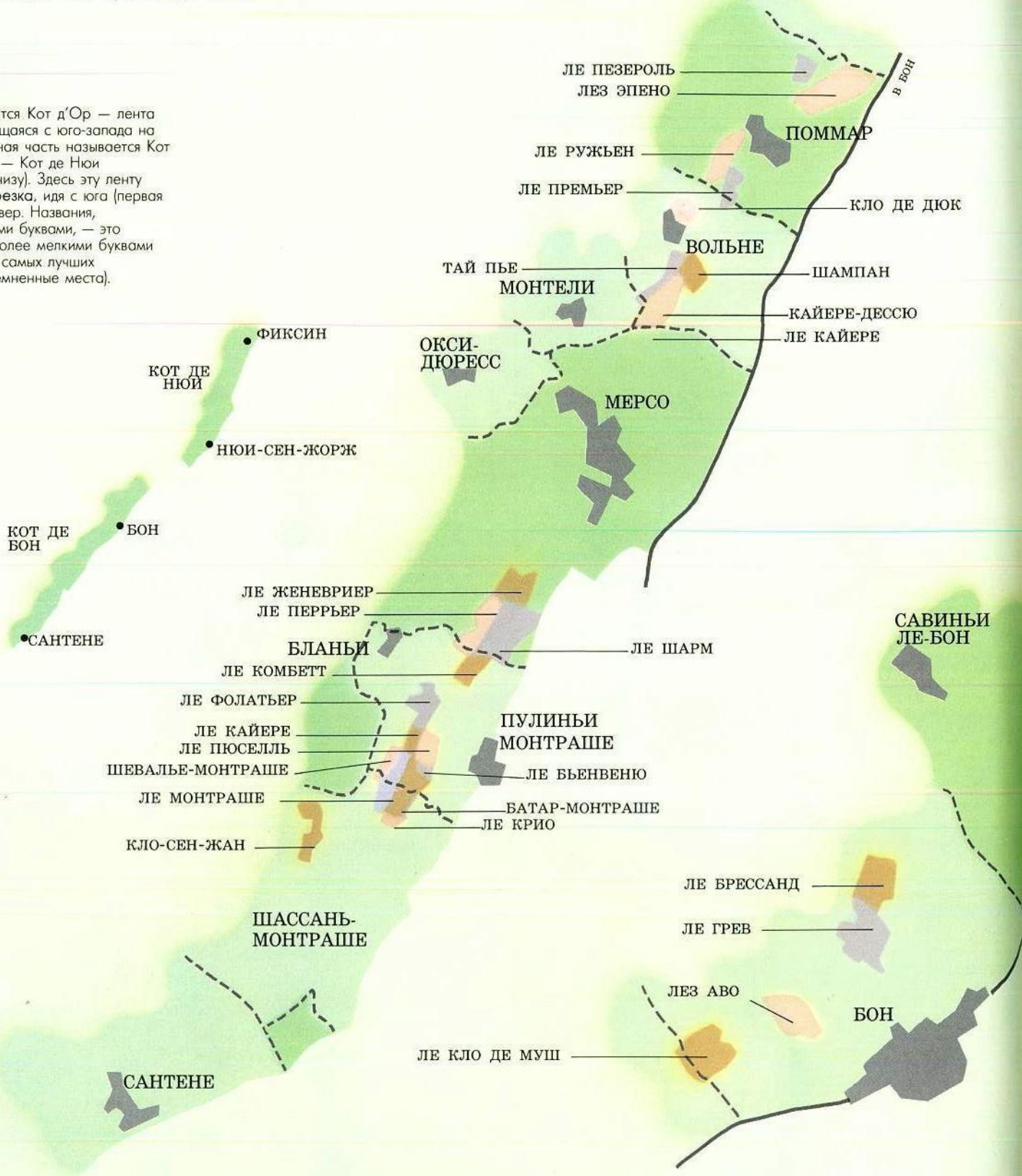
Виноградники, разбросанные вдоль долины Луары и ее притоков в Северной Франции, дают множество разнообразных белых, красных и розовых вин. Названия на карте указывают на девять основных наименований и на несколько подразделений внутри них.

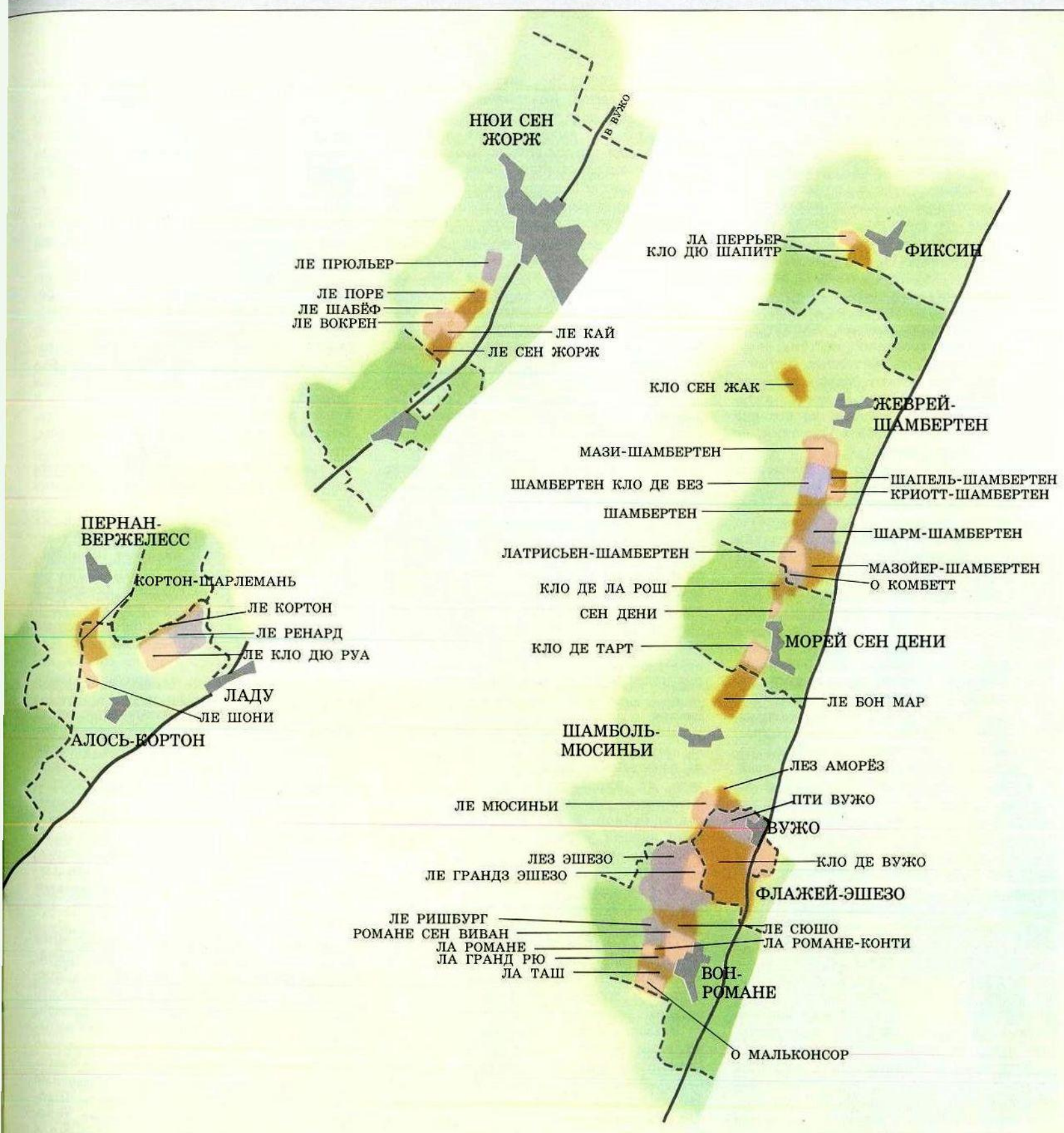



Кот де Рон
КОТ РОТИ
ВЬЕННА
ШАТО ГРИЛЬЕ
КОНДРЁ
СЕН ЖОЗЕФ
КРОЦ ЭРМИТАЖ
Изер
ЭРМИТАЖ
КОРНАС
СЕН ПЕРЕ
ВАЛАНС
КЛЕРЕТ ДЕ ДИ
Дром
Рона
КОТ ДЮ РОН
РАСТО
ЖИГОНДА
ШЮСКЛАН
БОМ
ДЕ ВЕНИЗ
ШАТОНЁФ ДЮ ПАП
ЛИРАК
КОТ-ДЮ-
ВЕНТУ
ТАВЕЛЬ
АВИНЬОН
Виноградники долины Роны образуют две четко очерченные группы. На севере несколько маленьких регионов, имеющих большую известность, находятся очень близко к реке, а на юге преобладают виноградники Шатонеф-дю-Пап.
ОРЛЕАН
Луара
КОТО ДЕ
ЖЬЕННУА
САНСЕРР
ПУЙИ-
СЮР-ЛУАР
Шер
КВИНСИ
РЕЙЛИ

Кот д'Ор: Кот де Бон и Кот де Нюи

В Бургундии находится Кот д'Ор — лента виноградников, тянущаяся с юго-запада на северо-восток. Южная часть называется Кот де Бон, а северная — Кот де Нюи (маленькая карта внизу). Здесь эту ленту **поделили на три отрезка**, идя с юга (первая справа карта) на север. Названия, написанные большими буквами, — это названия коммун; более мелкими буквами написаны названия самых лучших виноградников (затемненные места).




НЮИ СЕН ЖОРЖ
В ВУЖО
ЛЕ ПРЮЛЬЕР
ЛЕ ПОРЕ
ЛЕ ШАБЁФ
ЛЕ ВОКРЕН
ЛЕ КАЙ
ЛЕ СЕН ЖОРЖ
ЛА ПЕРРЬЕР
КЛО ДЮ ШАПИТР
ФИКСИН
КЛО СЕН ЖАК
ЖЕВРЕЙ-ШАМБЕРТЕН
МАЗИ-ШАМБЕРТЕН
ШАМБЕРТЕН КЛО ДЕ БЕЗ
ШАПЕЛЬ-ШАМБЕРТЕН
КРИОТТ-ШАМБЕРТЕН
ШАМБЕРТЕН
ШАРМ-ШАМБЕРТЕН
ЛАТРИСЬЕН-ШАМБЕРТЕН
МАЗОЙЕР-ШАМБЕРТЕН
О КОМБЕТТ
КЛО ДЕ ЛА РОШ
СЕН ДЕНИ
МОРЕЙ СЕН ДЕНИ
КЛО ДЕ ТАРТ
ЛЕ БОН МАР
ПЕРНАН-ВЕРЖЕЛЕСС
КОРТОН-ШАРЛЕМАНЬ
ЛЕ КОРТОН
ЛЕ РЕНАРД
ЛЕ КЛО ДЮ РУА
ЛАДУ
ЛЕ ШОНИ
АЛОСЬ-КОРТОН
ШАМБОЛЬ-МЮСИНЬИ
ЛЕЗ АМОРЁЗ
ЛЕ МЮСИНЬИ
ПТИ ВУЖО
ВУЖО
ЛЕЗ ЭШЕЗО
КЛО ДЕ ВУЖО
ЛЕ ГРАНДЗ ЭШЕЗО
ФЛАЖЕЙ-ЭШЕЗО
ЛЕ РИШБУРГ
ЛЕ СЮШО
РОМАНЕ СЕН ВИВАН
ЛА РОМАНЕ-КОНТИ
ЛА РОМАНЕ
ЛА ГРАНД РЮ
ЛА ТАШ
ВОН-РОМАНЕ
О МАЛЬКОНСОР

A.C. *Appelation Contrôlée. Контролируемые Наименования. См. Наименования французских вин; Законы о вине.*

Ар

Маленький винодельческий район, предпоследний по величине в Германии (Хессише Бергштрассе — самый маленький). Расположен на реке Ар, притоке Рейна (*карта, стр. 83*). Виноградники занимают менее 500 гектаров (1 240 акров), объем продукции составляет 5% от всего виноделия в Германии.

Ар — самый северный из всех немецких винодельческих районов. Климат для лоз здесь очень холодный, поэтому получать там вино — это настоящее достижение. Все же там делают больше красного вина, чем белого, что для Германии является необычным. Некоторые из его вин пользуются доброй славой в Германии, но их редко экспортируют.

Красные вина делают из винограда Шпэтбургундер (Пино Нуар) и Португизер, а белые — из винограда Рислинг и Мюллер Тургау. В регионе Ара существует только один район (Берайх) Вальпорцхайм Арталь, включающий в себя 40 отдельных виноградников (Айнцеллаген), объединенных в один большой виноградник (Гросслаге).

Алжир

Алжир является одним их важных производителей вина в мире, но из-за того, что ислам запрещает винопитие, только около 2% от приблизительно 5 000 000 гектолитров (около 110 000 000 галлонов), получаемых ежегодно, потребляется внутри страны. Остальное вино экспортируют, главным образом в Россию, Германию и Западную Африку. Современная алжирская винодельческая промышленность была основана французскими колонистами в 70-х гг. XIX века, которые привезли с собой опыт и долгую традицию изготовления качественных вин. Отъезд многих опытных виноделов после 1962 года, когда Алжир получил независимость, стал причиной падения уровня виноделия, но правительство теперь прилагает усилия к улучшению качества вина. Большую часть вина получают путем массового производства и экспортируют для смеси с другими винами. Однако некоторые алжирские вина достигают высокого уровня.

Западная провинция Оран является главным регионом, где возделывают виноград. В него входят свыше 70% алжирских виноградников и девять зон, которые при французах были классифицированы как UDQS (*см. Наименования французских вин*). Регион Алжьера, к востоку от Орана, дает около 25% вина в стране, в то время как регион Константины, расположенный еще дальше на восток, дает самый маленький выход продукции. Самые лучшие вина страны (только красные) получают с виноградников Орана и Алжьера, на холмах и склонах Атласа, где находятся кальцинированные и гравиевые почвы. Виноградники плоских аллювиальных равнин рядом с побережьем дают большую часть ординарных вин повседневного потребления и купажных вин, как белых, так и красных.

Самыми распространенными сортами красного винограда являются Кариньян, Сенсо и Моррастель. В холмистых районах выращивают Гренаш, Пино Нуар и Сира. Некоторые хорошие розовые вина часто делают из винограда Гренаш и Сенсо. Белые вина, которые большей частью получают из винограда Клерет и Мускат, в основном бывают низкого качества.

Из-за жаркого климата алжирские вина имеют тенденцию быть сильными и властными. Красные вина из Орана окрашены в темный цвет; в них высокое содержание спирта и невысокое содержание кислоты. Виноградники Маскары, Тлемсена и Высокой Дары дают самые богатые и самые здоровые из оранских вин. Самые тонкие алжирские вина в основном легкотелые. Алжирские красные вина с горных виноградников крепкие и ароматные, отличаются блеском. Вина с нижних холмов менее деликатные и ароматные.

Эльзас

У вин Эльзаса характер, не похожий ни на какие другие вина. Они не похожи ни на французские белые вина — на самом деле их называют немецкими винами Франции, — ни на своих немецких кузенов за Рейном. У них мало общего с другими винами мира, полученными из тех же сортов винограда, будь то Рислинг, Гевюрцтраминер, Мускат или Токай.

Тем не менее, вина Эльзаса считаются хорошими. Качество вин с Наименованиями, единственных, предназначенных для экспорта, почти всегда высокое. Виноторговцы Эльзаса славятся своей честностью и усердным стремлением получать самое лучшее и самое натуральное вино из тех ресурсов, которыми они располагают.

Эльзас, северо-восточная провинция Франции на границе со Швейцарией и Германией, стал принадлежать Франции при Людовике XIV, в конце Тридцатилетней войны в 1648 году. Однако после того, как Эльзас в течение 220 лет был французским, в результате франко-прусской войны в 1871 году он был аннексирован Германией. За этим последовали 50 лет уничтожения виноградарства. Для того, чтобы помешать эльзасским винам составить конкуренцию их собственным винам с берегов Рейна, немецкая администрация запретила жителям провинции разводить благородные сорта винограда. Эльзасу оставалось только производить простенькие дешевые вина, которые служили исключительно для купажа с немецкими винами низкого качества, чтобы получить Сект (q.v.).

В конце Первой мировой войны Эльзас был возвращен Франции, и началась нелегкая борьба за восстановление виноградников, за восстановление репутации, за рынки сбыта. Этот процесс снова был прерван Второй мировой войной, которая привела к немецкой военной оккупации Эльзаса, длившейся с 1940 по 1944 год, к борьбе и разрушениям на земле Эльзаса. Затем эльзасские производители-торговцы, producteurs-negociants, начали все сначала, проявив великое мужество, и достигли великолепных результатов за последние 30 лет.

Эльзас — один из двух французских северных винодельческих регионов (*карты, стр. 84*); другим является Шампань. Оба региона производят почти исключительно белое вино — красный виноград с трудом вызревает на этих широтах. Климат Эльзаса — континентальный: жаркое лето, мало дождей, холодные зимы. Для того, чтобы защитить лозы от холода, который идет от земли, их приучают расти высоко над землей.

Почти четверть обрабатываемой земли в Эльзасе отведена под виноградники. Виноградники тянутся извилистой полосой длиной в 110 км (70 миль) у подножия Вогезов на высоте от 180 до 365 метров (600 и 1200 футов), повернувшись лицом на восток, к далекому Рейну. Самые лучшие вина получают в середине этой полосы. Провинция делится на два департамента: Нижний Рейн и Верхний Рейн. Однако A.C. Alsace является единственным Наименованием по происхождению для всего региона.

Этикетки на бутылках с эльзасскими винами отличаются от остальных, принятых во Франции. Они не являются преимущественно географическими. Вместо того, чтобы носить наименование района, коммуны или шато, эльзасские вина называются по сорту винограда, из которого они получены. Эти сорта делятся на благородные и обычные. Обычные, известные как cepages courants, — Книпперль, Шасла, Мюллер Тургау — дают бодрые, освежающие вина, которые пьют молодыми в местных кафе и ресторанах. Их не экспортируют, и у них нет наименований.

Существует шесть благородных сортов, cepages nobles. Самые первые среди них — это Рислинг и Гевюрцтраминер, причем Рислинг является, конечно, одним из пяти или шести самых выдающихся сортов винограда в мире, а Гевюрцтраминер, возможно, обладает самой яркой индивидуальностью.

Рислинг, который эльзасцы считают самым великим своим вином, одновременно сильный и деликатный, сложный и тонкий. Это суровое вино, очень-очень сухое, обладающее полной гармонией аромата, кислоты и свежести. Он хорошо подходит ко всем блюдам, требующим тонкого сухого белого вина, — к устрицам, рыбе и другим морским продуктам. Он превращает блюдо из сосисок с кислой капустой и копченым мясом в настоящий праздник. Настоящий Рислинг никогда не существует в изобилии, потому что он в Эльзасе, как и повсюду, созревает поздно и дает очень мало плодов.

Настоящий Гевюрцтраминер — очень ароматное вино с сильным запахом. Слово «гевюрц» означает и пряность, и приправу, а вино в буквальном смысле имеет привкус цветов и пряностей. В то же время оно обладает и силой, и весом: это солидное вино, несмотря на все свое благоухание. Как и все более мужественные эльзасские вина, Гевюрцтраминер может быть крепким так же, как и сухим. (Только в годы с исключительно продолжительной теплой осенью виноторговцы отваживаются делать Vendange Tardive, поздний сбор винограда, идентичный немецкому Шпэтлезе, чтобы получить богатое вино с томительной сладостью. Гевюрцтраминер всегда легко узнать по его запаху и вкусу. Это белое вино, которое удивительным образом улучшает вкус блюд, обычно ассоциирующихся с красным вином; оно выявляет вкус многих богатых и жирных блюд — плавленых сыров, свинины, гуся, колбасных изделий, холодных или горячих. Это вино — превосходный компаньон другой великой достопримечательности Эльзаса — гусиной печени.

Токай д'Альзас или Пино Гри (не имеет отношения к сорту венгерского Токая) дает более полнотелые и глубоко окрашенные вина, легкие, но не слабохарактерные, достаточно вещественные, чтобы их пили с гусиной печенкой, с жареной индейкой или цыплятами, блюдами из телятины и горячим окороком.

Мускат из Эльзаса совсем не похож на все другие вина, полученные из этого сорта винограда, где бы то ни было во всем мире. Он не сладкий, а совсем сухой, пахнущий мускусом и виноградом. Он может быть легким, с несильным ароматом, если из него делают легкий аперитив, и хорошо подходит к спарже и яичнице-болтунье. Он может быть также полнотелым, приторным, даже крепким и сопровождать блюда из крабов, креветок или омаров. Традиционно Мускат подают с сыром (можно рекомендовать Пармезан или Грюйер), с десертом или фруктами.

Сорт винограда Пино Блан дает относительно несложное сухое вино с легкой терпкостью. Из Сильванера, самого распространенного из этих сортов, поскольку его лозы дают большой урожай, часто получают худое, даже кислое, вино, имеющее тенденцию к увяданию.

Однако, если хорошие вина из Сильванера пьют молодыми, их сухость бывает чистой и ароматной. Как Пино Блан, так и Сильванер — хорошие летние аперитивы, их хорошо пить с пирожками, яйцами и моллюсками.

Другим приятным освежающим вином является Эдельцвикер (что означает «благородная смесь»), то есть вино, полученное из двух и более благородных сортов винограда. На этикетке не написано, какие именно сорта винограда были использованы, но чаще всего в его состав входит Сильванер.

По закону вина, носящие наименования благородных сортов, должны быть получены только из одного этого сорта. Подобное же стопроцентное правило относится и к этикеткам с указанием года урожая. Например, если на этикетке указан 1978 год, то в это вино не должна попасть ни одна капля вина из урожая другого года. В случаях, когда нет этих двух ограничений, эльзасские вина из разных источников могут быть очень свободно смешаны, если только они получены из одного сорта винограда и этот виноград вырос в Эльзасе. Здесь купаж не возбраняется, но является сознательным искусством.

Иногда на этикетке появляется название участка или виноградника, расположенного рядом с родным городом, в котором живет винодел. Это является указанием на происхождение, но не означает, что все вино внутри бутылки поступило с этих виноградников. Некоторыми из самых важных и известных таких участков считаются Барр, Бергхайм, Рибовилле, Риквир, Аммершвир, Кинцхайн, Кайзерсберг, Эгисхайм и Гебвиллер.

Время от времени на эльзасских этикетках упоминаются названия отдельных виноградников — Кеферкопф, Шпорен, Шоненберг, Ле Ранген, Пфирсиберг и т.д. — всего около тридцати таких названий. Когда упоминается название одного из этих виноградников, это означает, что все вино, находящееся в бутылке, должно происходить только из этого виноградника. Эльзас также производит большое количество надежных второстепенных вин без названия, которые продают и экспортируют под фабричной маркой.

На эльзасских этикетках можно найти и такие указания на качество, как Гран Ван, Гран Крю, Гранд Резерв, Резерв Эксепьоннель. Все четыре надписи означают, что вино содержит более 11% спирта. Кюве Спесьяль или Резерв означают купаж. Все эльзасские вина продаются в изящных зеленых бутылках, известных как «флейты Эльзаса», и все вина должны быть разлиты по бутылкам в самом Эльзасе.

Ампелография

Изучение и классификация виноградных лоз

A.O.C. *Appelbation d'Origine Contrôlée. Контролируемые Наименования по Происхождению. См. Наименования французских вин; Законы о вине.*

Аргентина

Аргентина — одна из самых больших стран в мире, производящих вино. В стране существует большой спрос на вино, и до недавнего времени вина из страны экспортировалось очень мало. Превалируют красные вина, но там производят также белые игристые вина и розовые вина. Производство основано на массовой продукции, и 70% аргентинских вин — это простые столовые вина, вполне приличные, но им недостает утонченности и индивидуальности.

Основной винодельческий регион — это Мендоса, полупустыня, граничащая на западе с Андами. Первые виноградники там были посажены в XVI в. испанскими иезуитами-миссионерами, которые высадили лозы сорта Криолла (тот самый сорт, который стал известен как сорт Миссьон, когда двумястами годами позже испанцы завезли его в Калифорнию). Однако вплоть до конца XIX в. виноделие в Аргентине не было широко распространено. Улучшение средств сообщения открыло доступ к внутренним областям страны, и в Мендосу прибыло много иммигрантов из Италии, Франции и Германии, которые привезли с собой из Европы свои лозы и современный винодельческий опыт. Теперь в Мендосе более 200 000 гектаров (495 000 акров) засажено виноградниками и существует превосходная система их орошения.

Засушливый климат мешает распространению инфекций и позволяет винограду хорошо вызревать в летнюю жару.

Зимы достаточно прохладные, чтобы дать возможность лозам отдохнуть. В зависимости от сорта винограда, сбор урожая производят между февралем и апрелем. Однако в некоторых виноградниках виноград собирают в январе еще недозрелым для того, чтобы в нем сохранилось побольше естественной кислоты.

Мендоса дает 70% всего аргентинского вина, большей частью это красные вина сорта Мальбек и традиционного сорта Криолла. В последнее время были посажены лозы Каберне Совиньон и Пино Нуар, и некоторые из вин Каберне действительно очень хороши. Среди сортов, используемых для получения белого вина, находятся Семильон, Паломино и Шенен Блан.

Север Мендосы, регион Сан Хуана располагает второй по величине площадью (измеряемой в акрах), занятой под виноград. Климат здесь очень жаркий, и вина, следовательно, более обильные, чем в Мендосе. Регионы, расположенные севернее Сан Хуана, например, Ла Риоха, дают белые и розовые вина с высоким содержанием спирта и низким содержанием кислоты. Они очень популярны в Аргентине, но на европейский вкус кажутся слабохарактерными и вялыми.

Южные винодельческие районы Рио Негро и Неукена дают только 5% вина в стране. В большинстве случаев это обычные или игристые белые вина. Более холодный климат дает вина с более низким содержанием спирта и более высоким содержанием кислоты, и многие считают их лучшими аргентинскими винами.

Качество вина, экспортируемого из Аргентины, неодинаковое. Но Национальный институт виноградарства и виноделия, основанный в 1959 году, усиливает контроль за винами и поощряет виноградарей, производящих вина высокого качества. Проблемой в Аргентине является то обстоятельство, что ее жители предпочитают вина, долгое время выдерживаемые в бочках, что разрушает свежий аромат вина и придает ему вялый, довольно выдохшийся вкус. Однако все больше вин сейчас получают, пользуясь современными методами, и производят вина с более свежим вкусом.

Австралия

Ботани Бэй, то место, где в 1778 году к австралийскому берегу впервые причалили грузовые корабли британских переселенцев, находится приблизительно на том же расстоянии от экватора, что и виноградники Хереса в Испании. Черенки лоз и семена, подобранные по дороге в Южной Африке во время этого первого путешествия, были посажены в плодородную почву их новой родины с целью создания своих виноградников, с помощью которых Англия могла бы освободиться от зависимости от французских и немецких виноделов.

Хотя первые посадки оказались неудачными, поскольку место для посадок выбрали неблагоприятное, позже другие колонисты имели успех. К 50-м гг. XIX в. была основана скромная австралийская винодельческая промышленность. Расширение производства происходило каждое десятилетие и было драматическим образом ускорено в начале 60-х годов XX в. вместе с возросшим спросом на вино. К 1981 году 70 000 гектаров (173 000 акров) было занято лозами, каждый год получали 4 546 000 гектолитров (100 000 000 галлонов) вина. Австралийское вино признано в Великобритании, Канаде и Германии, и его импортируют различные страны Юго-Восточной Азии.

Для любого, кто хочет производить вино высшего качества, превосходный австралийский климат является благословением, но с оговорками. Всегда жаркое сухое лето, умеренно влажное, и теплые зимы означают малые потери урожая, и довести вино до нужной консистенции сравнительно нетрудно. Но из-за жары виноград может быстро перезреть и дать вина с излишним содержанием спирта. Следовательно, нет ничего удивительного в том, что за всю свою винодельческую историю Австралия главным образом служила источником невысокопробных крепких вин и обильных красных вин с высоким содержанием спирта и недостаточно сбалансированных.

Однако с увеличением торгового оборота в 60-х годах XX в. качество австралийских вин заметно повысилось. Новое поколение знающих виноделов-новаторов производило эксперименты с виноградными побегами, более приспособленными к палящему солнцу. Они начали использовать современные методы контроля температуры при брожении, достигнув постоянного успеха. В результате вина из Австралии теперь обычно хорошо сбалансированы и некоторые из них отличаются оригинальным характером.

Выращивается много различных сортов винограда, включая фактически все лучшие сорта Франции и Германии. Основным сортом красного вина является Шираз-Сира из долины Роны. В Австралии его еще называют Эрмитаж, по названию коммуны в верховьях Роны, которая производит некоторые лучшие вина из французского сорта Сира. Шираз популярен в Австралии, потому что он стойкий, выносливый, высокопродуктивный и хорошо переносит жару. Лучшие вина из Шираза бывают сильными и терпкими и отлично созревают.

Все же тонкие австралийские вина дает сорт Каберне Совиньон, хотя его сажают и не так много. Его часто смешивают с Ширазом. Пино Нуар пользуется меньшим успехом, поскольку явно предпочитает почву и более холодный климат своей родины.

Рислинг широко распространен в Австралии, и он имеет некоторый успех, особенно в более прохладных районах. Семильон, основной сорт белого винограда в Сотерне и Граве, также произрастает во многих австралийских виноградниках. Во многих местах из него получают довольно мягкие сухие вина, а выдержанный Сотерн из Хантер Вэли на север от Сиднея может быть очень тонким вином. Когда он молодой, в нем много кислоты, и он бывает жестковат, но после, по крайней мере, пятилетнего дозревания в бутылках он приобретает светло-золотистый цвет и богатый нежный вкус. Шардонне, белый бургундский виноград, сажают все шире, и его считают очень перспективным. Другие сорта белого винограда включают в себя Шенен Блан, Марсан, Мускат, Траминер и Совиньон Блан.

Австралийские виноградари возделывают такие обширные пространства, что виноградари, имеющие виноградники размером менее 40 гектаров (100 акров) — огромные, по европейским стандартам, — считаются мелкими предпринимателями. Почти все виноградники расположены в южной, более холодной части страны, между 32-й и 35-й параллелями (*карты, стр. 81*). Тремя самыми главными винодельческими штатами являются Южная Австралия, Новый Южный Уэльс и Виктория.

В Южной Австралии живет 60% виноделов страны. Такое превосходство можно объяснить холодным океанским течением из Антарктики, которое смягчает климат. Самыми важными винодельческими районами здесь являются Баросса Вэли, расположенная к северу от Аделаиды, Клэр Уотервэйл Вали, расположенная чуть дальше к северу и западу; зона, расположенная к югу от Аделаиды, известная как Саутерн Вэйлс, со своим соседом Лэнгхорн Крик, и Кунавара, узкая полоска земли длиной в 300 км (200 миль), расположенная на юго-востоке от Аделаиды. Кунавару многие эксперты считают лучшим районом Австралии, производящим красное вино. Он славится своим вином Каберне Совиньон.

Баросса Вэли дает красные, белые и крепленые вина. Относительно прохладный климат долины хорошо подходит для

выращивания винограда сорта Рислинг, и с помощью современной технологии ее виноделы теперь производят легкое, деликатное белое вино. Красные вина Баросса умеренно полнотелые и обычно становятся лучше после нескольких лет созревания в бутылках.

Долина Клэр Уотервэйл — самый северный винодельческий район Южной Австралии. Дождей там выпадает столько же, сколько в долине Баросса, но из-за теплого климата и более суровой почвы ее вина полнее. Красные вина содержат много спирта, и они славятся своим долголетием. Белые вина, которые получают из Рислинга, также имеют тенденцию к большей полноте, чем белые вина долины Баросса.

Регион, известный как Саутерн Вэйлс, включает в себя Рейнеллу и Мак-Ларен Вэйл. Там идеальный климат для разведения винограда. Погодные условия и количество осадков стабильны, и район свободен от вредителей. Лэнгхорн Крик, который расположен несколько восточнее, получает недостаточно осадков для разведения лоз, но ежегодный паводок реки Бреннер дает возможность лозам выжить. Одно-два вина там хороши, но большинство из них — обычные.

Кунаварра, расположенная близко к морю, далеко на юге, является одним из самых холодных регионов Австралии. Ее почва, которую называют «терра росса» (красная земля), — это полоса красной плодородной земли, в основании которой лежит известняк и глина. Эта полоса имеет длину всего 14,5 км (9 миль) и менее 2 км (1 миля) ширины; местами ее ширина составляет только 180 м (200 ярдов). Под известняком необычно высоко расположенные грунтовые воды помогают лозам пышно цвести. Здесь прохладный климат и краснозем объединились для того, чтобы можно было получить очень тонкие вина, самые лучшие, какие получают из винограда Каберне Совиньон. Растущий здесь виноград Шираз дает более легкие вина, которые пьют молодыми.

Новый Южный Уэльс, место зарождения австралийского виноделия, производит почти четвертую часть всех вин Австралии. Хантер Вэли куда более известный виноградарский регион штата. Высокое качество его вин во многом обязано относительно холодному климату, но погода там намного капризнее, чем во многих других частях страны, что создает проблемы для виноделов, поскольку качество урожаев соответственно бывает разное.

Старые виноградники нижней части долины Хантер славятся своим красным вином, которое здесь получают из винограда Шираз, и белым вином из сорта винограда Семильон. Благодаря этим двум сортам винограда, вина долины Хантер в Австралии являются непревзойденными. Шираз может дать характерный и сложный запах, который иногда определяют — очень удачно, хотя и неаппетитно — как «потное седло». Виноградники, расположенные в верхней части долины Хантер, не такие старые, более современные и многие из них снабжены ирригационной системой, чтобы они могли пережить засушливые годы. Здесь производят совершенно иные вина: Верхний Хантер особенно отличается в производстве вин из Рислинга, Траминера, Совиньона Блан и, в меньшей степени, Шардонне.

Шираз имеет тенденцию давать легкие, почти худые вина, но некоторые хорошие вина здесь делают из винограда Каберне Совиньон.

Маджи — это регион, расположенный в 260 км (160 миль) северо-западнее Сиднея, на той же самой широте, что и Нижний Хантер. Поскольку он расположен на западных склонах Большого Водораздельного Хребта, он получает меньше летних дождей, чем долина Хантер, и, следовательно, его урожаи менее разнообразны. Находясь на высоте 460 м (1 500 футов) над уровнем моря, он является одним из самых высоко расположенных виноградарских районов. Виноград — Каберне Совиньон, Шираз, Рислинг и Шардонне — следовательно, зреют медленнее, и урожай обычно собирают на пять-шесть недель позднее, чем в долине Хантер. Вина там хорошие и более полные, чем в долине Хантер.

Третий винодельческий район в Новом Южном Уэльсе, Риверина, полностью оснащен ирригационной системой и засажен лозами, дающими высокие урожаи. Здесь акцент делается скорее на количество, чем на качество.

При взгляде на карту можно предположить, что штат Виктория, находящийся на юге страны, с относительно прохладным климатом должен производить в пропорциональном отношении больше вина, чем те 13%, которые он дает. Объяснение столь низкой продуктивности уходит корнями в XIX век, когда вредитель виноградных лоз филлоксера (*стр. 7*) поразила штат Виктория, но почти не затронула остальные районы. Большинство виноградников Виктории оказались заброшенными. Однако в начале 80-х гг. XX в. виноградники в штате Виктория стали развиваться быстрее, чем все остальные в стране.

Хотя лозы растут во всем штате, в смысле качества самым главным регионом является северо-восток, районы вокруг городов Рутерглен, Корова, Гленрован и Милава. Это родина ликера Мускат, богатого, сладкого крепленого вина. Его получают из сорта винограда Фронтиньян Мускат. После брожения это вино подвергают креплению до 19—20%, и оно дозревает в смеси с винами более ранних урожаев по современной системе солера (*см. Херес*). Традиционно красные вина северо-востока Виктории всегда имели высокое содержание спирта, но сейчас там производят более легкие и деликатные вина.

В 160 км (100 миль) на юго-запад от Рутерглена лежит плодородная долина Гоулберн, известная своими красными и белыми винами. Основной виноградник этой долины Шато Табильк производит полнотелые красные вина из винограда Шираз и Каберне Совиньон, а из винограда Марсан — легкое сухое белое вино, которое становится лучше после дозревания в бутылках. Другой известный виноградник в этом районе — это Митчелтон, который дает некоторые превосходные и разнообразные вина.

Еще дальше на юг долина Ярры на окраине Мельбурна восстанавливается сейчас после 60-ти лет упадка, последовавшего за эпидемией филлоксеры. На западе находится деревня Грейт Вестерн, известная своими игристыми винами. Климат здесь довольно прохладный, холоднее, чем где-либо в Виктории, но осадков выпадает недостаточно для роста лоз, и летом необходимо использовать ирригационную систему.

На северо-запад от Виктории район вокруг города Милдура известен своими креплеными винами, которые получают при помощи тех же методов, что и Херес. Здесь лето продолжительное и жаркое, осадков выпадает мало. Поскольку весь район снабжен ирригационной системой, здесь также производится большой объем красных и белых вин среднего качества. Винодельческий регион на западе Милдуры вторгается через границу с Южной Австралией в район под названием Риверленд.

Вино также производят в штатах Южная Австралия и Квинсленд, хотя гораздо меньше, чем в основных винодельческих штатах. В обоих этих штатах климат очень жаркий, что создает проблемы для виноделов.

Однако в Тасмании, в 240 км (150 миль) от южного побережья Австралии, климат холоднее, и хотя винная промышленность находится там в младенческом состоянии, Тасмания достаточно удачно расположена, чтобы производить в будущем хорошие белые вина.

В отличие от большинства стран, про-

изводящих вино, Австралия не имеет специального закона о виноделии и наименовании вин. Однако Акт Описания Товаров и повседневная практика обеспечивают некоторые стандарты винной промышленности. Если вино представляет собой смесь двух и более сортов, тогда преобладающий сорт следует указывать первым. Следовательно, если вино состоит на 60% из Шираза, а на 40% из Каберне Совиньон, то на этикетке следует писать скорее Шираз Каберне, а не Каберне Шираз. (Хотя более естественным было бы написать наоборот, поскольку вина Каберне, как правило, более дорогие.)

Хотя закон требует помещать на этикетках очень мало информации, австралийские виноделы часто помещают ее в изобилии в расчете на покупателя, не имеющего давней европейской традиции винопития. При этом они указывают год сбора урожая, способ получения вина и дают советы по его сервировке.

Австрия

Австрия производит легкие белые вина и немного, около 11%, красных вин. Некоторые из них высокого качества, и большинство соответствуют высоким стандартам и являются превосходными столовыми винами.

Все же самые лучшие вина — белые.

До недавнего времени почти все австрийские вина находили сбыт только внутри страны. Спрос превышает предложение, а традиционными в стране являются маленькие виноградники и виноградари-частники, которые производят вино только для местных нужд. В 70-х гг. XX в. экспорт вин значительно возрос, благодаря новой технологии и новым законам о вине, которые были приняты в 1973 году, и австрийские вина становятся более известными.

Количество вина, которое производят в гористой западной части Австрии, незначительно. Почти все ее виноградники находятся в восточной ее части, где склоны Альп плавно переходят в обширные равнины Венгрии. Закон о виноделии делит Австрию на четыре региона: Нижнюю Австрию, Вену, Бургенланд и Штирию.

Нижняя Австрия, расположенная в северной части страны, включает в себя всю северо-восточную Австрию, и ее виноградники занимают около 30 000 гектаров (74 000 акров). В плодородной, богатой лесом стране, омываемой водами Дуная, есть пшеничные поля, огороды и фермы, так же как и виноградники, и большую часть вина получают с маленьких виноградников. Ретц и Фалькенштейн Матцен, находящиеся на севере Дуная, образуют самый большой винодельческий регион в Нижней Австрии. Там растет преимущественно Грюнер Фельтлинер, самый популярный австрийский сорт винограда. Вездесущий Грюнер Фельтлинер дает типичное легкое сухое вино — в самом лучшем варианте оно бывает свежим и ароматным, обладает хорошим кислотным балансом и красивым зелено-золотистым цветом. Иногда оно бывает пряным, почти перченым, и его всегда следует пить, пока оно молодое. Здесь также производят небольшое количество хороших ординарных красных вин.

Виноградники Вахау, эффектно расположенные по берегам Дуная, дают некоторые из самых лучших австрийских вин. У маленьких виноградников характер смешанный: некоторые лозы посажены в глубокую почву, другие упорно цепляются за каменистые уступы, покрытые тонким слоем земли. Некоторые места очень открытые, другие тенистые. Основными сортами винограда являются Грюнер Фельтлинер, Нейбургер, Рейнрислинг и Сильванер. Лучшие из вин Вахау характеризуются исключительным цветочным букетом и бóльшей тонкостью, нежели другие австрийские вина. Хороший Рейнрислинг — его трудно сыскать за пределами этого региона — сложное вино высокого качества. Шпитц, Вайзенкирхен, Дурнштайн и Лойбен — это все названия деревень, чьи вина пользуются хорошей репутацией.

Виноградники, расположенные к востоку от Вахау в окрестностях Кремса и Лангенлойса, находятся на более низких холмах и посажены широкими террасами, пересеченными извилистыми тропинками, которые называются «келлергассен» и ведут к погребам, вырытым прямо в холмах. Почва, в основном, песчаная, и вина здесь похожи на вина Вахау, хотя им недостает той законченности вкуса, которая отличает лучшие вина Вахау. В деревне Роендор в окрестностях Кремса находятся погреба Ленца Мозера, самого известного австрийского винодела, чьи новаторские методы выращивания винограда были восприняты многими виноградарями Австрии и Германии (лозы сажают широкими рядами во избежание инфекции и для облегчения механической обработки, а высота лоз вдвое превышает обычную, чтобы уменьшить потери урожая).

Монастырь и винодельческая школа в Клойстернейбурге недалеко от Вены сохраняют и продолжают давнюю австрийскую традицию монастырского виноделия, и экспорт их вин быстро возрастает. В Бад Фослау, к югу от Вены получают некоторые приятные красные сухие вина, но этот район славится больше своими винами Гумпольдскирхенс — полусухими белыми винами позднего сбора, полученными из смеси яркого и сильного сорта винограда Цирфандлер с сортом Ротгипфлер и более обильным Нойбургером.

Винодельческий район Вены занимает только около 60 гектаров (1500 акров), но его справедливо считают отдельным районом благодаря его уникальному характеру. Виноградники там простираются, начиная со склонов Венского леса, прямо до жилых окраин города, и винодельческие деревни Гринцинг, Зифринг и Нуссдорф окружены городскими кварталами. Большинство венских вин пьют как «хойриге» — новое вино — в винных погребках и садах Вены. Законы о «новом вине», установленные в XVIII в. императрицей Марией Терезией, позволяют виноделам продавать свое вино в своих собственных погребах, свободных от налога. О том, что народилось новое вино, виноделы оповещают, вывешивая зеленую ветку над домом винодела. Когда вино уже продано, ветку убирают. Эта ударяющее в голову новое вино бывает легким и веселящим, оно все еще пенится. Его, в основном, получают из винограда Грюнер Фельтлинер и Мюллер Тургау в смеси с Рислингом и Траминером.

Бургенланд, еще один винодельческий район на границе на востоке Австрии, был до 20-х гг. нашего века частью Венгрии, и до сих пор там ощущается венгерское влияние. Район специализируется на производстве сладких вин. Его самое известное вино Рустер Аусбрух обычно сравнивают с Токаем, великим венгерским десертным вином, и делают его теми же способами. В Бургенланде около 15 000 гектаров (37 000 акров) занято виноградниками. Самые важные виноградники находятся в равнинном, с песчаными почвами районе вокруг озера Нейзидлер Зее, где микроклимат теплый и сухой, а поверхность озера удерживает солнечное тепло и отдает его окружающим виноградникам. Основные сорта винограда включают в себя Фурминт (который используют и для получения венгерского Токая), Траминер, Мускат Оттонель и Рислинг.

На западном берегу озера находится район, который называют Зевинкель и который, благодаря своей песчаной почве, является одним из немногих мест в Европе, избежавшем филлоксеры (*стр. 7*). Вокруг деревень Подерсдорф, Ильмитц и Апетлон непривитые лозы могут расти из своих природных корней, а имение Эстергази в Эйзенштате и Ленц Мозер в Апетлоне могут получать из них тонкие вина Ауслезе, Бееренауслезе и Трокенбееренауслезе. Самые лучшие вина имеют высокое качество, но они плохо зреют и имеют тенденцию к окислению.

Местное вино Эйсвейн может быть великолепным (q.v.), но его редко делают, так как зимы в этом районе мягкие. Некоторые характерные жгучие красные вина получают из винограда, растущего на более высоких склонах западного берега озера, там, где песчаная почва переходит в известняк. Сорта красных вин включают в себя Кадарку с Балкан, Пино Нуар, Португизери Блауфранкиш (Гаме). Некоторые приятные красные вина делают на юге Бургенланда, но ни одно из них не может сравниться с белыми винами.

Штирия, находящаяся на границе Австрии с Югославией, располагает 2000 гектаров, занятыми виноградниками. Там мало кооперативов и крупных виноделов, и почти все вино потребляют внутри самой провинции. Основными сортами белого винограда являются Пино Блан, Траминер, Рислинг и Рулендер. Делают и небольшое количество красного вина, включая Шильхервейн — темное, довольно пряное вино, которое получают из природного сорта винограда Блауер Вильдбахер.

На этикетках большинства австрийских вин указывают год урожая и название деревни или района их происхождения. Отдельные виноградники указывают редко. На этикетках также может быть указан сорт винограда, из которого получено вино, при этом указывают либо его собственное наименование, либо местное.

С 1973 года вина, на этикетках которых стоит Винная печать, были классифицированы по системе, подобной той, что используется для классификации немецких вин. Классификация включает в себя обычное столовое вино (Тишвейн или Тафельвейн), качественное вино (Квэлитатсвейн), которое может быть слегка подслащенным, вино высшего качества (Квэлитатсвейн Кабинетт), которое должно быть полностью натуральным, и его нельзя подслащивать, и качественные вина специальных методов созревания и сбора урожая (Квэлитатсвейн безондерер Райфе унд Лезеарт). Эта последняя категория включает в себя вина, соответствующие немецким высококачественным винам — Шпэтлезе, Ауслезе, Трокенбееренауслезе, Бееренауслезе и Эйсвейну; а также двум австрийским винам — Аусбрухвейну и Штровейну или «соломенному» вину, названному так потому, что виноград для него увяливают на деревянных рамах, покрытых соломой, для того чтобы получить вино, равное по качеству Трокенбееренауслезе.

Баден

Это прежняя провинция Германии, ныне часть федерального штата Баден-Вюртемберг; производит различные вина в различных топографических и климатических условиях, в виноградниках, разбросанных среди полей, засеянных другими сельскохозяйственными культурами. Баден — самый южный уголок Германии, граничащий на западе с Францией, а на юге — со Швейцарией (*карты, стр. 83*). До недавнего времени баденские вина — разлитые, подобно рейнским винам, в суживающиеся кверху бутылки янтарного цвета — были мало известны в свете. Красное вино потребляют в самом Бадене и во всей Германии, так же как и второстепенные белые вина. Существует небольшой по объему, но очень ценный экспорт белых вин. Эти вина превосходны и некоторым образом напоминают тонкие вина Хок и Мозель, только они намного суше.

До 1870 года, когда Phylloxera vastatrix (*стр. 7*) опустошила виноградники, в Бадене производили больше вина, чем в любом другом месте в Германии. Теперь Баден дает около 14% немецких вин.

Сорта винограда здесь имеются в избытке: больше всего сорта Мюллер Тургау, Шпэтбургундер (Пино Нуар), немного Рислинга (здесь его называют Клингельбергер), различное количество Рулендера (Пино Гри), Гутеделя, Сильванера, Вейсбургундера, Гевюрцтраминера.

Почва виноградников меняется от района к району. Вулканические и дробленые гранитные почвы в двух лучших регионах — в Кайзерштуле и Ортенау; известковая глина, гравий, глина и известняк — где угодно.

Баденские виноделы объединились в кооператив — 120 из них связаны с огромным центральным кооперативом, расположенным в Брейсахе. В его распоряжении находится 80% урожая.

В Бадене существует семь районов (Берайхе): Бадишес Франкенланд, Бадише Бергштрассе, Брейсгау, Бодензее (озеро Констанца), Кайзерштуль Туниберг, Маркгрэфлерланд и Ортенау. В Бадене шестнадцать больших объединенных виноградников (Гросслаген) и более 300 индивидуальных виноградников (Айнцеллаген).

На северном берегу озера Констанца получают белые и розовые вина, называемые Зеевейне (озерные вина), — простые вина, которые с удовольствием пьют на террасах, выходящих на озеро, и в садовых ресторанах.

Божоле

Божоле — это легкое красное вино, которое хорошо подходит к добротной простой пище. В самом деле, оно такое восхитительное и в то же время несложное и освежающее. Это вино, которое можно пить в любое время дня, поэтому оно стало одним из самых популярных вин во Франции, а также оно пользуется огромным спросом за рубежом.

Регион Божоле, в самой южной части Бургундии, начинается на границе с Маконне и заканчивается недалеко от ворот города Лиона (*карты, стр. 85*). Это местность, богатая вином, — здесь виноградниками занято приблизительно 20 000 гектаров (50 000 акров), которые обрабатывают буквально тысячи виноградарей. Урожай превышает 1 000 000 гектолитров (22 000 000 галлонов); большую часть вина производят в кооперативах и продают местным виноторговцам. И все же Божоле всегда не хватает, так велик на него спрос. Большая часть вина обычно потреблялась в самом регионе и в Лионе, порядочное количество вина отправляли в Париж; теперь же половина урожая отправляется за границу в другие страны, где на это вино большой спрос.

Все лучшие вина производят в Верхнем Божоле, северной части региона, где беспорядочно теснятся гранитные холмы. Основной сорт винограда здесь — это Гаме с белым соком, тот самый Гаме, который повсюду бывает таким обыкновенным, на гранитной почве творит чудеса. В Нижнем Божоле, южной части региона, гранит уступает место мелу, и здесь вина, полученные из того же самого сорта винограда, имеют тенденцию быть светлыми.

В классификации Божоле существует четыре степени качества. Два более низких — это Божоле и Божоле Сюперьо (ни одно из вин Нижнего Божоле не поднимается выше). Затем идут вина Божоле-Виллаж, которые изготавливают в 30-ти деревнях Верхнего Божоле, а на самом верху находятся девять индивидуальных Наименований, которые составляют высшую категорию вин: Сент Амур, Жюльена, Шена, Флери, Мулен-а-Ван, Ширубль, Моргон, Бруйи, Кот де Бруйи.

Божоле — это такое вино, лучшими свойствами которого бывают признаки юности: яркий цвет, аромат, живость и легкая шипучесть. Его следует пить до того, как эти его свойства пропадут, и его следует пить охлажденным, даже замороженным.

Вина, которые носят простое наименование Божоле, могут быть чрезвычайно приятными в возрасте от шести месяцев до года, и обычно они вполне надежны, если продаются под маркой заслуживающих доверия виноторговцев. Божоле Сюперьор и Божоле-Виллаж имеют характерные для вин Божоле аромат, энергию и обилие, но в усиленном виде. А девять индивидуальных Наименований — это Божо-

ле в самом своем характерном и восхитительном состоянии.

Сент Амур из виноградников, расположенных в самой северной части Божоле, представляет собой легчайшее вино с деликатным ароматом. Жюльена — здоровое вино, поначалу немного тяжеловатое, но всегда энергичное. Бруйи — свежее вино с привкусом винограда. Кот де Бруйи имеет наиболее ярко выраженный характер. Флери — вино легкое, как шелк, светится насквозь, аромат его нельзя спутать ни с чем. Ширубль приближается к Флери по своей легкости. Шена — более сильное вино, чем остальные; о нем можно иногда сказать, что оно обладает наиболее отчетливым характером. Моргон, полнотелое и ароматное вино, считается одним из тех вин Божоле, которые живут дольше остальных.

Из всех вин Божоле только Мулен-а-Ван наименее типичное, оно возмужалое и полное. Со временем его качества улучшаются. Никакой оживленности в нем нет, но это вино, которое следует хранить долго, а когда его, наконец, откроют, не надо его охлаждать. Некоторые считают Мулен-а-Ван лучшим из вин Божоле; конечно же, оно самое почтенное, сложное и менее специфическое.

Божоле Нуво или «пример» находится на противоположном конце временной шкалы: его часто пьют спустя несколько недель после его рождения. Новое вино может быть восхитительным, не так уж давно Божоле Нуво пили, в основном, в местных кафе и бистро. Его едва успевали разливать по бутылкам, и оно не предназначалось для вывоза, за исключением, может быть, Парижа или близлежащей Женевы. Оно было дешевым, не предназначалось для хранения, продолжительного ухода, не требовало никаких дополнительных затрат. Теперь Божоле Нуво вошло в моду, что очень выгодно для виноторговцев, и его торопятся доставить в самые отдаленные места к 15-му ноября, самому раннему сроку после сбора урожая. В распродаже такого молодого вина есть некоторые трудности. Для того, чтобы получить после брожения чистое и спокойное вино, разлить его по бутылкам и добиться от французских властей решения по поводу его готовности к употреблению, и все это проделать в такой короткий срок — для этого вино должно пройти все стадии винификации: сцеживание, фильтрацию, очищение и т.д. И если вино, в основе которого лежит любое из вин Божоле, изначально не имеет силы характера, оно не сможет спокойно перенести все эти операции. В результате, вино, которого с нетерпением ждут в Брюсселе или в Лондоне, будет худым и слегка кислым, если, на худой конец, его не подкрепят несколькими щепотками сахару.

С другой стороны, если вино первой категории выдвинулось вперед благодаря быстрому процессу винификации, этот вундеркинд будет прелестным, но долго не проживет. Полученное таким образом Божоле потеряет весь свой шарм к следующей весне после урожая. То же самое вино, которое растят медленнее, только к весне и начнет становиться самим собой.

Бержерак

Это маленький французский винодельческий регион, расположенный к востоку от Бордо. Он пользуется, хотя и в меньшей степени, теми же дарами почвы и солнца, что и его сосед (*карты, стр. 84*). Бержерак обладает целой группой вин с Контролируемыми Наименованиями. На севере, где река Дордонь разделяет регион с востока на запад, в Пешармане получают свежие, ароматные красные вина, которые превосходно подходят для ежедневного потребления. Другие добрые красные вина носят Наименования Бержерак и Кот де Бержерак. Монбазильяк, расположенный на юге реки Дордонь, дает сладкие белые вина. В самом лучшем своем виде они напоминают вина Сотерна. Более легкие сладкие белые вина приходят из Розетты, в то время как Монтравель и Верхний Монтравель, обладающие Наименованиями, производят целый ряд белых вин, начиная со сладких и кончая сухими и добрыми. Как и в Бордо, сорта Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло и Мальбек используют для изготовления красных вин. Для производства белых вин основными сортами являются Семильон, Совиньон Блан и Мюскадель.

Блан де Блан

Это белое вино, которое получают из белых же сортов винограда. Поскольку большинство шампанских вин получают из смеси белого и красного винограда, этот термин определяет более легкотелое Шампанское, полученное только из белого винограда. За пределами Шампани этот термин не имеет никакого реального значения.

Блан де Нуар

В пределах Шампани этот термин означает белое вино, полученное из красного, или «черного», винограда. Так как, за некоторым исключением, все шампанские вина содержат в себе белый виноград, этим термином редко пользуются. Им обычно (и совершенно неверно) пользуются в Калифорнии, когда говорят о розовых винах, чтобы избежать надписи на этикетках «розовое». Американские розовые вина часто бывают низкого качества, и потребители часто остерегаются покупать вина с надписью «розовое».

Блэ

Большой винодельческий район на правом берегу Жиронды. Присоединяется к Бургу и часто упоминается вместе с ним (*карты, стр. 85*). Красные и белые вина производят под тремя Наименованиями. По восходящей, в соответствии с качеством, это Блэ, Кот де Блэ (только белые вина) и Премьер Кот де Блэ. Красные вина здесь легкие, и их лучше пить молодыми и охлажденными. Белые вина сухие или полусладкие.

Бордо

Это город и торговый порт, насчитывающий 200-летнюю историю. Наиболее важный винодельческий регион Франции, один из самых известных в мире. Бордо — столица департамента Жиронды, и границы Наименований Бордо фактически совпадают с границами департамента.

В регионе Бордо вино делали уже в первом веке нашей эры, а с конца средневековья его там делают непрерывно, накапливая обширные знания и опыт. Англичане долгое время питали особенное пристрастие к красному вину, которое они называли «кларет», и они поддерживали связи с этим регионом с конца XII в., когда Элеонора Аквитанская принесла Бордо как часть своего приданого Генриху II. Предшественником кларета был «клерет» — очень легкое, прозрачное красное вино. По прошествии веков методы виноделия изменились, и вина Бордо потеряли свой первоначальный бледный цвет. Тем не менее, для англичан они остались кларетами.

Это регион с широкими реками, здесь Гаронна и Дордонь впадают в широкое устье Жиронды. Лозы сажают в неглубоких долинах этих рек, на гравиевых склонах и гладких равнинах между ними. Климат здесь влажный, мягкий, лето достаточно теплое, чтобы виноград вызревал, а зимы достаточно холодные, чтобы лозы отдыхали, и в то же время они не такие суровые, чтобы лозы мерзли и погибали, за исключением нескольких опустошительных лет, например, в 1709 и в 1956 годах. Почвы этого региона такие же разнообразные, как и его вина. Наиболее подходящими являются почвы, бедные в обычном сельскохозяйственном смысле: галька, булыжник, недостаток органических веществ (лозы должны бороться за свои жизни для того, чтобы дать лучшее, на что они спо-

собны). Но эти почвы богаты минералами, которые придают истинно великим винам их сложный и тонкий вкус.

Общий объем продукции огромен. Виноградники занимают 113 000 гектаров (280 000 акров) — десятую часть земли в Жиронде, которая сама является самым большим из 90 департаментов Франции. В удачный год регион может дать около 5 000 000 гектолитров (110 000 000 галлонов) вина (скорее белого, чем красного), из которого 3 000 000 гектолитров (66 000 000 галлонов) относятся к категории Контролируемых Наименований.

Все красные вина Бордо — сухие, вина для стола — в лучшем, а не в официальном смысле, «столовые вина» — восхитительные спутники почти любого блюда, за исключением очень пряных и пахучих или тяжелых. Диапазон красных вин Бордо включает в себя все категории: легкотелые и терпкие, добротные, здоровые и несложные, мускулистые и грубые, тонкие и сложные, очень глубокие и возмужалые.

Преобладающими сортами красного винограда являются Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло. Именно Каберне Совиньон придает кларету некоторые из своих особенностей: глубину вкуса, которую легче ощутить, чем описать, стойкость в юности, гибкость и мягкость в зрелом возрасте и удивительное долголетие. Избранные вина Бордо годов великих урожаев могут быть все еще живыми, энергичными и свежими через 40, 60, 80, а иногда более чем через 100 лет.

Белое Бордо может быть сухим (либо бодрящим и свежим, либо мягким, либо мужественным и энергичным) или откровенно сладким — таковы приторно сладкий, богатый Сотерн и Барсак. Самыми известными сортами белого винограда Бордо являются Семильон, необходимый ингредиент настоящего Сотерна, и Совиньон Блан.

Регион Бордо делится на районы разной величины, которые отличаются друг от друга характером вин, которые они производят. Самые тонкие красные вина приходят из четырех прославленных районов: Медока, Грава, Сент Эмильона и Помероля. В районе с романтическим наименованием Антр Де Мер (Меж двух Морей) производится большое количество мягкого, легкого сухого белого вина. Некоторые очень известные сухие белые вина производят в Граве, а великие сладкие белые вина — в Сотерне, Сент Круа де Мон и Лупиаке.

В некоторых из этих районов существует подразделение на деревни или коммуны. Внутри региона Бордо имеется всего 40 различных определенных законом Наименований по происхождению. Самые скромные названия — те, которые имеют наиболее широкую географическую принадлежность — например, Бордо или Бордо Сюперьор. Вина более высокого качества, родом из подразделений региона, такие, как Сент Эмильон или Медок, могут ограничиться своими Наименованиями, относящимися к региону Бордо. Самые лучшие вина могут носить этикетки с наименованием одной коммуны, например, Пойяк или Марго (обе находятся в Медоке).

Внутри районов с Наименованиями, больших или малых, расположены индивидуальные винодельческие хозяйства или имения, которые в Бордо называются «шато». Эти шато никакие не замки: это сельские дома, часто маленькие и скромные, редко большие и украшенные. Многие из них были построены еще в XVIII в., они очень пропорциональны и хороши собой; некоторые из них красивы. Тот факт, что их существует более 2000 и каждый из них имеет виноградник и надворные строения с погребами и сараями для вина, дает представление об изобилии и разнообразии вин, которые там производятся.

Около 200 лучших шато имеют классификацию, то есть им дан официальный ранг за превосходство их вин. Такая классификация — оценка качества индивидуальных виноградников, вне зависимости от общепринятых законов о Наименованиях — является отличительной чертой давней высокоразвитой виноторговли в Бордо.

Самая известная классификация — это классификация 1855 года, созданная для вин районов Медок и Сотерн (qq.v.). Вина Грава были классифицированы в 1953 году, исправления в нее были внесены в 1959 году. Вина Сент Эмильона получили свою классификацию в 1954 году. У Помероля все еще нет систематической классификации.

Неклассифицированные вина шато (по большей части) также имеют на своих этикетках наименование вина и название шато, если вино было разлито в бутылки в самом шато. Вино, которое шато продают через брокеров одному из виноторговцев в Бордо для того, чтобы оно у него дозрело и было разлито в бутылки, может быть смешано в том же самом регионе с вином из других виноградников, и продавать его будут под одним из общих Наименований Бордо.

Для вин Бордо особенно важным является вопрос о возрасте, когда их следует пить. Вино с высоким содержанием винограда сорта Каберне Совиньон нельзя зас-

Официальные наименования вин Бордо

(в алфавитном порядке)

Антр-де-Мер	Листрак
Барсак	Лупиак
Бордо	Люссак-Сент-Эмильон
Бордо Клерет (или Розовое)	Марго
Бордо Кот де Кастильон	Медок
Бордо Кот де Франс	Монтань-Сент-Эмильон
Бордо Муссо	Мули
Бордо Сюперьор	Пойяк
Блэ	Помероль
Грав де Вейр	Премьер Кот де Блэ
Грав Сюперьор	Премьер Кот де Бордо
Грав	Пюисген-Сент-Эмильон
Кадиллак	Сен-Жорж-Сент-Эмильон
Кот де Блэ	Сен Жюльен
Кот де Бордо Сен Макэр	Сент Круа дю Мон
Кот де Бург	Сент Фуа Бордо
Кот Сент Эмильон	Серон
Лаланд-де-Помероль	

тавлять быстро созревать. В молодости оно скорее жесткое и терпкое (терпкость ни в коей мере не является неприятным качеством). Позднее оно может также пройти «немую» стадию, период неуступчивости, когда вино называют закрытым или непроницаемым. Десять лет — это разумный срок для ожидания, после него можно начинать пить классификационные вина шато урожаев благоприятных лет.

На нижнем конце шкалы находятся неклассификационные вина большинства основных Наименований Бордо — они легкие и хорошо пьются и находятся в лучшем своем состоянии, когда им около года. Как правило, вы можете подождать год, или около этого, перед тем, как начать пить вина с Наименованием района, например, Сент Эмильон или Блэйе, и можете подождать еще пять лет, чтобы начать пить вино, которое было получено и разлито по бутылкам в одном из многочисленных маленьких шато, многие из которых производят очень хорошие вина.

Легкие белые вина района Антр-де-Мер пьют молодыми. Некоторые из тех, что получают в Граве, очень тонкие и сложные, и их следует пить после 10 лет дозревания в бутылках. Они могут жить и 40, и 50 лет, а величайшие вина Сотерна могут жить сколько угодно.

Борделэ
Французская форма прилагательного от названия Бордо.

Бутылки и их вместимость
Вместимость бутылок разнится от 70 сантилитров (Мозель и Рейн) до 80 сантилитров (Шампань). Нормой для большинства вин являются бутылки около 75 сантилитров. Бутылки с Токаем содержат в себе 50 сантилитров, вина Божоле имеют свой «pot» вместимости 50 сантилитров, что считается идеальным в расчете на одного человека.

Многие вина разливают в полубутылки, и большие винные бутылки «магнум» не являются редкостью. Красные вина Бордо разливают в бутылки, в три раза превышающие ёмкость обычных бутылок; их называют Мари-Жанна. Их также наливают в бутылки Дубль Магнум (вмещает в себя четыре обычные бутылки) и Империаль (вмещает восемь бутылок), и в Жеробоам (вмещает шесть бутылок). Шампанское редко наливают в бутылки, размер которых превышает магнум, но в отдельных случаях его могут перелить под давлением из обычных бутылок или бутылок магнум в любые бутылки следующих традиционных вместимостей: Жеробоам (четыре бутылки вместо шести, как в Бордо), Реобоам (шесть бутылок), Метузела (восемь бутылок), Сальманазар (12 бутылок), Бальтазар (16 бутылок) или Небюшаднезар (20 бутылок). Бутылки огромного размера с Шампанским бывают нужны только для показа. Бургундское иногда разливают в четырехбутылочные Жеробоам, Реобоам и Метузела. Портвейн разливают в бутылки магнум, редко в четырехбутылочные Жеробоам, и в специальные английские бутылки Тэппит Хен (три бутылки), которые также известны как трехбутылочные магнумы.

Вина, которые следует выдерживать, созревают лучше и медленнее в относительно больших бутылках, поскольку величина пробки и объем воздуха в бутылке остаются приблизительно одинаковыми для большего количества вина, и, таким образом, меньшая часть вина находится в контакте с воздухом. В полубутылках вино созревает скорее, чем в обычных бутылках, а в обычных бутылках — скорее, чем в бутылках магнум.

Хотя многие вина традиционно разливают в бутылки из бесцветного стекла, все вина лучше сохраняются в бутылках с темным стеклом.

Бург
Район Бордо, который обладает своим собственным Наименованием. Расположен на правом берегу Жиронды, граничит и часто смешивается с районом Блэ (*карты, стр. 85*). Вина этого районна называют Бурже или Кот де Бург. Белые вина ничего особенного собой не представляют. Красные вина здоровые, мягкие, полнотелые, их следует пить совсем молодыми.

Бурго. *См. Бург.*

Бургонь. *См. Бургундия.*

Бразилия
Виноградарством в Бразилии начали заниматься миссионеры-иезуиты, которые завезли туда в XVII в. европейскую лозу Vitis vinifera из Аргентины. Несмотря на усилия испанских и португальских колонистов, в течение последующих двухсот с лишним лет душный влажный климат делал свое дело: многие лозы заболели, урожаи были низкими. В XIX веке итальянские поселенцы стали широко возделывать виноградники в южных регионах Бразилии, где климат более умеренный, а лозу Vinifera они почти полностью заменили американским гибридом — Изабеллой, которая лучше адаптировалась к местным условиям. После Первой мировой войны итальянцы, используя новую технику виноградарства и виноделия, вновь ввели лозы Vinitera в бразильские виноградники, и качественные вина, которые Бразилия производит сегодня, имеют европейские корни.

Большинство бразильских вин потребляется внутри страны, но экспорт вин растет. Производят все типы вин — красные, белые, розовые и игристые. Ни одно из этих вин не выходит за обычные рамки, но качество их улучшается. Лучшие красные вина делают из итальянского винограда Барбера и Бонарда, а также из винограда Каберне Фран, Сира и других хороших сортов. Виноград лоз Vinitera используют для получения хороших белых вин, включая Треббиано, Малмси и Рислинг.

Болгария
Болгария располагает современной винной индустрией, которая чрезвычайно успешно развивается. Страна не производит по-настоящему тонких вин, но объем винодельческой промышленности высокий, качество вин улучшается, и диапазон вин разнообразен.

В тех местах, которые сейчас называются Болгарией, вино делали еще в древности, но в течение 500 лет Болгария находилась под турецким игом, а турки исповедуют ислам, который запрещает винопитие. К концу XIX века, когда страна получила независимость, традиции виноделия были полностью утрачены. В 1948 году при помощи немецких экспертов была основана государственная винодельческая промышленность. Умеренный климат Болгарии — с жарким летом, теплой осенью и отсутствием сильных дождей — очень хорошо подходит для развития виноградарства. Большинство лоз — это природные балканские сорта, но разведение европейских лоз расширяется, особенно сортов Каберне Фран, Каберне Совиньон и Пино Шардонне. Во многих виноградниках процесс сбора урожая механизирован, а огромные государственные винодельни обслуживают обширные районы страны.

Были введены некоторые Наименования по качеству для зарубежного рынка, но большинство болгарских вин носят названия сортов винограда, из которого они получены. Сорт Мавруд дает темное красное энергичное терпкое вино, качество которого с возрастом улучшается. Особенно ценятся вина Мавруд из бассейна реки Марицы на юге Балканских гор. Красные вина, ароматные, с легким характером получают из винограда Гамза на севере, в долине Дуная. В том же районе изготавливают ароматные сухие красные вина со своим своеобразным характером из винограда сорта Кадарка. Район Мельника, на юго-востоке страны, славится своими влас-

тными, глубокими красными винами. Лучшие красные вина получают из сорта Каберне Совиньон. Новые посадки лоз Каберне Фран дают вино, которое многое обещает.

Восточная часть Болгарии производит большую часть белых вин в стране. Местный вкус предпочитает обильные сладкие белые вина, но требования немецкого экспортного рынка заставляют Болгарию производить более легкие, свежие белые вина с большим содержанием кислоты, которые пользуются популярностью на Западе. Местный сорт Димиат — самый распространенный сорт белого винограда, который дает довольно посредственное сухое белое вино с недостатком характера. Ркацители, сорт, имеющий русское происхождение, используется для получения приятных сухих или сладких белых вин. Мискет — это полусладкое вино, которое изготавливают из красного Муската. Аромат этого вина передает характерный вкус и сильный запах мускатного винограда. Производят и белые игристые вина, 15% из них получают по шампанскому методу (q.v.).

Бургундия

Бургундия — это старинная французская провинция, аграрная, изобильная, живущая полной жизнью. Само ее название вызывает в памяти названия бессмертных вин — Шамбертен, Кортон, Кло Вужо, Романе-Конти, Монтраше. Бургундия — это один из величайших винодельческих регионов мира, равный (не хуже и не лучше) Бордо. Бургундские вина имеют диапазон от металлических сухих белых вин Шабли до несравненных красных и белых Бургундских из Кот д'Ор, от честных, надежных вин из районов Шалонне и Маконне до вин Божоле с их юношеским обаянием. Бургундцы черпают в своем вине гордость и радость как неотъемлемую часть своей повседневной жизни.

Бургундия, расположенная в центре восточной Франции, находится далеко от моря, и ее сердцевина Кот д'Ор расположена даже не рядом с рекой (*карты, стр. 84*). Климат здесь суровый, с холодными зимами и жарким, но непредсказуемым летом. Виноделие на северных широтах — дело рискованное, а Бургундия фактически является самым северным регионом мира, способным производить великие красные вина. Однако качество урожаев зависит во многом от погоды. Только в самые удачные годы бывает достаточно солнца, чтобы виноград полностью созрел, поэтому практика бургундцев добавлять сахар в сусло — шаптилизация (*стр. 13*) — является порой прямой необходимостью. Существует ежегодная опасность недостатка или переизбытка влаги или дождей с градом. Один такой дождь может уничтожить весь урожай за 15 минут. Бургундское слово, обозначающее виноградник, — «клима» — буквально означает «климат» и отражает местные микроизменения в отношении солнца, дождей, града и ветров.

Классические бургундские виноградники небольшие, и большинство из них поделены между многими виноградарями-частниками. Эта беспорядочная ситуация возникла во времена Великой французской революции, когда крупная церковная и дворянская земельная собственность была поделена между местными жителями. Французский обычай наследования — дележ собственности между всеми потомками — с каждым новым поколением превращает виноградники во все более мелкие клочки земли.

Ныне виноградники размером, скажем, в 12 гектаров (30 акров) — это, по бургундским понятиям, респектабельный участок (бывают участки много меньше), который может быть разделен на шесть и более клочков земли, принадлежащих разным владельцам.

Невыгода такого дробления виноградников заключается в путанице и в отсутствии уверенности в том, чье именно вино вы покупаете, так как владельцы клочков одного и того же виноградника могут изготавливать разное вино. Этикетка может носить название виноградника, но не имя его владельца и не название уголка этого виноградника, где было получено вино. Эти факты имеют значение, потому что если почва в винограднике не абсолютно одинаковая, то ни один клочок земли не похож на другой. То же относится и к солнечным лучам, и к дождям, которые могут стекать, а могут и впитываться в почву. Один владелец может иметь удачно расположенный участок, другой — менее удачный. Лозы одного владельца могут быть молодыми и незрелыми, лозы других могут быть в расцвете сил или склоняться к старости.

Другим важным фактором является способ получения вина. Никогда два разных человека не делают вино совершенно одинаковым способом. Виноградари отличаются своим опытом, предприимчивостью, методами, мастерством и просто удачливостью так же, как и результатами, к которым они стремятся.

Величайшие бургундские вина получают со строго ограниченных и точно определенных виноградников, и эти вина, следовательно, являются относительно редкими. Полный объем Бургундских составляет третью часть объема вин Бордо и почти половина из них — это вина Божоле. Все самые тонкие вина — знаменитые Гран крю и Премьер крю от Шабли до Поммара — составляют менее пятой части всего выхода вина. Это печальный факт, если принять во внимание огромный мировой спрос на эти вина.

В Бургундии пять винодельческих районов. Шабли (q.v.) представляет собой изолированный анклав, расположенный на северо-запад от Дижона в департаменте Йонны. Другие четыре района являются частью продолжающегося виноградарского ландшафта длиной около 160 км (100 миль), простирающегося к югу от Дижона почти до Лиона — это знаменитый Кот д'Ор. (q.v.), узкая полоска виноградников, имеющая едва 48 км длины (30 миль), которая делится на Кот де Нюи и Кот де Бон; а также районы Шалонне, Маконне и Божоле (qq.v.).

Сортами красного винограда здесь являются Пино Нуар (почти исключительно в Кот д'Ор и в Шалонне) с некоторыми менее важными сортами, такими, как Пино Беро и Пино Гри в небольших количествах; Гаме — в Маконне и в Божоле. Преобладающим сортом белого винограда является Шардонне с небольшим количеством Пино Блан и Алиготе. Алиготе главным образом используется для получения вин, которые носят его наименование.

Как и в Бордо, методы получения вина отличаются друг от друга. Некоторые из Бургундских винифицируют так, чтобы они созревали относительно быстро. Другие виноделы изготавливают вина, которые будут жить долго. В целом, красные вина находятся в бочках от 16 до 18 месяцев, иногда два года, потом их разливают по бутылкам. Белые вина разливают через 6—9 месяцев, за исключением великих белых вин, которые остаются в бочках до 18 месяцев (оптимальные сроки для питья различных вин рассматриваются в статьях, посвященных отдельным районам).

Для того, чтобы разобраться в этикетках на бургундских винах, следует знать, что система Контролируемых Наименований имеет пять степеней классификации, от самых общих Наименований до самых специфических. Во-первых, существуют четыре основных Наименования, которые можно отнести к винам, изготовленным в любой части Бургундии. Бургонь, самое известное вино из этих Наименований, часто бывает очень высокого качества; оно может быть белым, изготовленным исключительно из винограда Шардонне, или красным, изготовленным только из Пино Нуар. Если оно розовое или это кларет, оно должно быть изготовлено из Пино

Нуар. Второе Наименование — Бургонь Алиготе. Это белое вино, которое получают из второстепенного сорта белого винограда Бургундии Алиготе, иногда с добавлением Шардонне. Это добротное, освежающее вино, в качестве аперитива оно просто превосходно, но оно никогда не сравнится с бургундскими винами Шардонне. Третье Наименование Бургонь Пасстугрен может быть розовым или красным и может быть сделано из смеси различных сортов Пино и Гаме. Оно должно содержать в себе как минимум одну треть винограда Пино. Наконец, есть Бургонь Гран Ординер и Бургонь Ординер, которые редко встречаются. Они могут быть красными, белыми или розовыми, для их изготовления можно использовать любой виноград, разрешенный для производства бургундских вин. Бургонь Муссо обычно делают из вина той же категории по шампанскому методу (q.v.). Оно может быть белым или розовым, но в действительности это почти всегда белое вино, хотя в прошлом игристые красные Бургундские были в моде на экспортном рынке.

В следующую категорию входят региональные Наименования, которые обозначают вино лучшего качества. Вина Божоле или Божоле Сюперьор могут быть изготовлены в любом месте Божоле, причем второе из них содержит в себе более высокий процент спирта. Вина Божоле-Виллаж могут быть изготовлены только в некоторых коммунах северной части Божоле. Вино Макон — красное, белое или розовое — может быть изготовлено в любом месте в Маконне. Кот де Бон-Виллаж и Кот де Нюи-Виллаж — Наименования красных вин, изготовленных исключительно в некоторых отдельных коммунах в Кот де Бон и в Кот де Нюи.

Названия коммун — Флери, Жевре-Шамбертен, Шассань-Монтраше — указывают на более высокое качество вина. Некоторые коммуны в Бургундии присоединяют названия своих знаменитых виноградников к названию коммуны. Таким образом, селение Жевре, например, абсолютно легально получает название Жевре-Шамбертен.

Для своих самых тонких вин бургундцы располагают двумя категориями классификации: premier crus и grands crus — Премьер крю и Гран крю.

Бургундских Премьер крю существует более двухсот. Премьер крю носит название своей деревни, за которым идут слова «Премьер крю». Иногда слова «Премьер крю» ставят после названия виноградника. Если название виноградника указано на этикетке, то его пишут более мелкими буквами, чем название деревни. Таким образом, на этикетке может стоять просто: Вольне, Премьер крю. Или же: Вольне, Ле Кайере, что указывает на деревню и виноградник, где было получено вино. Или даже: Вольне, Ле Кайере, Премьер крю.

Вина Гран крю — их более тридцати — принадлежат к самой высокой категории. За исключением Шабли, название которого указывают на этикетках, такое вино носит только название виноградника, без дополнительных географических указаний. Например, Гран крю из Море-Сен Дени имеет этикетку, где написано просто Кло де ла Рош, без указания на то, что виноградник Кло де ла Рош находится рядом с деревней Море-Сен Дени. (Термин tête de cuvée, «тет де кюве», который иногда можно увидеть на этикетах, не относится к официальной классификации, а традиционно используется для того, чтобы отличить некоторые Гран крю от остальных, — например, Шамбертен и Шамбертен Кло де Без отличают от других Гран крю, сделанных в Жевре-Шамбертен.)

Твердое знание названий деревень и виноградников — единственный надежный путь, следуя которым можно отличить с уверенностью вино с этикеткой Гран крю от вин с этикеткой Премьер крю. Что касается Бургундии, это домашнее задание никогда не выполняется. Наименования коммун и виноградников, производящих Гран крю, перечислены и рассматриваются в статьях, посвященных отдельным районам.

Существует неизвестное откуда взявшееся неверное мнение, что красные Бургундские должны быть сильными, темными, обильными, крепкими винами. Спрос на такие вина в странах с холодным климатом — например, в Германии, Голландии, Британии — ручательство тому, что такие вина существуют. Конечно, часто бывает куда менее затруднительно изготовить темное, тяжелое, крепкое вино, чем гарантировать его прозрачность, элегантность и тонкость.

Однако самые тонкие Бургундские обладают тем, что можно назвать прозрачностью: в них есть неуловимая глубина. В них может быть также властность, сила, авторитет. Если же, как это бывает в годы великих урожаев, они хорошо сбалансированы, то их глубина и властность не будут агрессивными, а проявят себя с изяществом и грацией.

Великое Бургундское может быть богатым, великолепным, чувственным, зрелым и все же сохранять элемент простой ясности. Это может показаться противоречивым, но характер Бургундского сложный, и его трудно постигнуть.

Кадиллак
Наименование небольшого района в регионе Бордо, расположенного на противоположном от Грава и Сотерна берегу Гаронны. В этом районе изготавливают сладкие белые вина, которые напоминают вина близлежащей местности Сент Круа дю Мон (*карты, стр. 85*).

Кагор
Город и винодельческий район на реке Лот на юго-западе Франции (*карты, стр. 84*). Получивший в 1971 году статус района с Контролируемыми Наименованиями, Кагор славится своими темно-красными, так называемыми «черными» винами, классическими спутниками рагу из бобов с уткой или гусем, запеченными в глиняной миске — cassoulet (кассуле). Основной сорт винограда здесь — Ко или Мальбек, меньше Мерло, Сира и Танната — традиционных сортов для вин Мадиран (q.v.).

Серон
Микрорайон в регионе Бордо, производящий сладкие вина. Находится на территории Грава, граничит с коммуной Барсак в Сотерне (*карты, стр. 85*). Вина с этим Наименованием напоминают по характеру вина соседней коммуны Барсак, но они менее сладкие, и их все же нельзя отнести к тому же классу. В Сероне также делают вполне приличные сухие вина, которые продают под названием Грав.

Шабли
Шабли расположен к северу от винодельческого региона Бургундии, посередине между Дижоном и Парижем. Это аванпост, географически изолированный от основных винодельческих районов Бургундии (*карты, стр. 84*). Зимы здесь могут быть суровыми и холодными. В Шабли хорошие урожайные годы имеют огромное значение. Если летом было недостаточно солнечного тепла и света, вино может быть худое и кислое. Почва — мел с киммерийской глиной — очень плохая: верхний слой у нее тонкий, он быстро истощается и иногда лежит под паром в течение 15 лет. В таких спартанских условиях сорт Шардонне — здесь его называют Бонуа — дает суровое, прозрачное, элегантное вино, обладающее выдающейся индивидуальностью: Шабли.

В центре этого района на реке Серен находится маленький городок Шабли, где изготавливают вино, а прямо на противоположном берегу на холме находятся виноградники, дающие самые замечательные крю. Для них существует четыре Наименования. Самым лучшим из них является

Гран крю Шабли, всегда с указанием виноградника на этикетке. Следующим по качеству идет Премьер крю Шабли, иногда тоже с указанием виноградника на этикетке. Два более низких по качеству Наименования — это Шабли и Пти Шабли. Вина просто Шабли получают с менее привилегированных виноградников (хотя это могут быть превосходные белые сухие вина), и их следует пить молодыми. Название Пти (маленький) Шабли говорит само за себя: маленькое вино. Его пьют стаканами во французских кафе и редко экспортируют.

Великое Шабли обладает воспитанностью и индивидуальностью. Его признаками являются красивый бледно-соломенный цвет с чистым зеленым отливом, а также приличествующая ему жесткость и деликатный, временами неуловимый аромат. Шабли — абсолютно сухое вино, в нем присутствует металлический вкус. Несравненный спутник устриц.

Виноградники, дающие Гран крю Шабли, крошечные, они занимают всего 36 гектаров (89 акров). Их семь: Водезир, Вальмюр, Грену́й, Ле Кло, Ле През, Бланшо и Бургро. Восьмой — Шабли Мутон — существует только на бумаге. Ла Мутон — это не виноградник, а прежнее название сорта вина, которое теперь называют Гран крю. Это вино поступает с участков виноградников Водезир и Ле През. Существует также дюжина Премьер крю, самые известные из них — это Мон де Милье, Монте де Тоннер и Фуршом.

Шалонне

Шалонне, местность на юге Кот д'Ор (*карты, стр. 84*) — самый малоизвестный район в Бургундии, хотя его вина очень хороши. Большая часть земли находится под лесом или используется для пастбищ (Шалонне славится своими козьими сырами), а виноградники там небольшие. Однако за последние десять лет спрос на вина Шалонне возрос. Как и в Кот д'Ор, для получения красных вин здесь используют Пинор Нуар, а для получения белых — Шардонне. Существуют четыре основных Наименования: Рулли, Меркюрей, Живри и Монтани.

Рулли производит красное вино, которое в лучшем случае дотягивает до уровня Кот де Бон; порядочное количество сухого белого вина, полнотелого, но без крепости, и некоторые игристые вина — Бургонь Муссо и Креман де Бургонь. В последнем из них пузырьки ведут себя потише, чем в Муссо, и оно скорее шепчет, чем шипит в бокале.

Для игристых вин используют сорт Алиготе, иногда с примесью Шардонне, Пино Нуар и Гаме.

Меркюрей производит большую часть вин в Шалонне. Большинство вин красные и могут быть очень хорошими. Временами они напоминают более легкое вино Помар. Меркюрей также производит некоторые изысканные белые вина. Из сорта Живри изготавливают здоровые и приятные красные вина и немного белых. Из Монтани делают хорошее, высококачественное белое вино.

В целом, Шалонне производит большое количество вин Бургонь Руж, и Бургонь Блан, и Бургонь Пасстугрен. Все вина этой местности следует пить, пока они молодые; белые вина — через два-три года. Хотя красные вина и не портятся, если их немного подольше хранят в бутылках, в общем, они ничего от этого и не выигрывают.

Шампань

Виноградники Шампани составляют самую северную часть главных винодельческих регионов Франции. Это земля поросших лесом известняковых равнин и пологого спускающихся плато, расположенных по берегам реки Марны, приблизительно в 145 км (90 миль) к востоку от Парижа (*карты, стр. 84*).

Когда-то Шампань была, в основном, известна благодаря своим обычным спокойным винам, возможно, розовым. Но к концу XVII века практика хранения вина в бутылках с плотно притертыми пробками, впервые испробованная в Шампани монахами-бенедиктинцами, сделала технически возможным запереть пузырьки газа в бутылке (*стр. 6*). И теперь французский закон предписывает называть Шампанскими только игристые вина из определенной зоны площадью около 36 450 гектаров (90 000 акров) между городом Реймсом на севере и рекой Сеной на юге. Спокойные, не игристые красные и белые вина не могут называться Шампанскими, они носят Наименования Кото Шампенуа, иногда с присоединением названия коммуны — например, Бузи (красное вино).

Поскольку средняя ежегодная температура едва превышает уровень, при котором виноград может вызреть, сорт винограда, местоположение виноградника и тип почвы имеют решающее значение. Единственные сорта винограда, которые используют для получения Шампанских — это Пино Нуар и Менье, а белый сорт — Шардонне. Все они созревают рано. Большая часть виноградников находится на южных склонах вне досягаемости холодных речных туманов. Меловая почва, которая дает вину характер и тонкость, задерживает также и солнечное тепло, отдавая его затем растущим лозам.

Те же самые монахи-бенедиктинцы, которые первыми использовали стеклянные бутылки с пробками, развили и отточили искусство соединять виноград, полученный с разных виноградников, в гармоничное целое. От этого искусства сегодня и зависит разнообразие характера различных Шампанских вин. Шампанское продают под марками почти 150 торговых фирм Шампани. Некоторые из них — большие предприятия, другие — мелкие виноградари, которые получают Шампанское из винограда, взятого из одного-единственного виноградника. Самые лучшие сорта, из которых получают самые тонкие Шампанские вина, производят в трех различных местностях — в Монтень де Реймс, названной так по имени близлежащего города, в долине Марны, в центре которой на речном берегу находится город Эперне, и в Кот де Блан, расположенном к югу от Марны, единственном районе, принципиально засаженном только белым сортом Шардонне.

В наши дни производство Шампанского — это тщательно контролируемый процесс. Красный виноград созревает чуть раньше белого, и собирают его раньше, когда он только-только созрел. Если дать ему созревать дольше, то цвет его кожицы может окрасить его сок. Виноград быстро давят без предварительного дробления в широких неглубоких прессах, чтобы его сок не окрасился.

Первой операцией, обязательной для Шампанского, является приготовление cuvée (кюве) — так называют первый, наполненный суслом, чан. Вскоре после Нового Года дегустаторы всех виноторговых фирм Шампани пробуют новое вино, стараясь найти сочетание сортов, подобное по качеству и стилю Шампанским винам предыдущих лет. Большинство Шампанских вин получают из красного и белого винограда из разных виноградников. Некоторые из них, которые продают как Блан де Блан, получают только из белого Шардонне. Мало кто использует виноград только из одного виноградника.

Почти каждый год к кюве добавляют немного вина предыдущего урожая, чтобы преемственность не прерывалась. Однако если урожай очень уж хорош и он обещает дать вино исключительного вкуса и букета, обладающее отличным потенциалом к созреванию, то кюве позволяют остаться исключительно при своих достоинствах. Полученное вино называют вином урожая одного года. Каждая виноторговая фирма Шампани сама решает, когда следует объявить, что ее вино — это вино урожая одного года. Но это бывает не так легко сделать, возможно, только раза три за де-

сять лет, и не все фирмы в один год делают такие заявления.

После купажа начинается вторая стадия брожения (*см. Метод получения Шампанского*). Брожение длится всего три месяца, но Шампанское оставляют в погребах, вырытых глубоко в меловых холмах минимум еще на год-другой, третий для того, чтобы получить высококачественное Шампанское, которое достигло своей исключительной тонкости.

Ревниво охраняемая репутация Шампанского является гарантией его качества. Но каждая винодельческая фирма делает свое Шампанское, стремясь удовлетворить различные запросы рынка в разных странах. На этикетках бутылок с Шампанским только Шампанское урожая одного года удостаивается части указания даты изготовления, а такие вина редко достигают своей полной зрелости ранее, чем через 10 лет.

Слово crémat обозначает вино, обладающее меньшей степенью шипучести, что является результатом добавления меньшего количества сахара перед повторным брожением. Сладость вин очень различная. Шаманское брют — чрезвычайно сухое; экстра-сек — сухое; сек — чуть сладковатое; деми-сек — еще послаще; ду — совсем сладкое и сейчас редко встречается.

Розовое Шампанское изготавливают в очень небольших количествах, обычно путем добавления небольшого объема красного вина к кюве.

Все Шампанские вина следует подавать в ведерке со льдом и водой, как следует охлажденным. Если их переморозить, их деликатную структуру трудно будет оценить; если подать их слишком теплыми, они покажутся вялыми и слабохарактерными.

Метод получения Шампанского

«Метод шампенуаз» — метод получения игристых вин — берет свое название от региона Франции, в котором он зародился и получил свое развитие (*см. Шампань*). Сахарный раствор и дрожжевые бактерии добавляют к вину до того, как разлить его по бутылкам, чтобы уже в бутылках началось новое брожение. Углекислый газ, который выделяется в результате этого брожения, не находит выхода и вынужден раствориться в вине под огромным давлением, которое этот самый газ создает внутри специально изготовленных, прочных и тяжелых бутылок. Добавление сахара — только для того, чтобы повысить содержание спирта на 1% или чуть больше — должно быть строго ограничено, иначе давление внутри бутылки возрастет, и она лопнет.

Этот процесс начинается весной, следующей за сбором урожая предыдущего года, когда новое вино перекачивают в чаны для насыщения его воздухом. Это необходимо дрожжевым бактериям, которые питаются кислородом. Сахар растворяют в небольшом количестве вина, к которому уже добавили дрожжевые бактерии, и этот раствор вливают в чаны. Затем вино разливают по бутылкам и запечатывают их временными пробками, которые удерживаются на месте при помощи проволочных зажимов, или кронепробками, и бутылки помещают в погреба, достаточно холодные, чтобы обеспечить брожение. Быстрое брожение скажется на характере пузырьков, которые вместо крошечных будут крупными, и их настойчивость, то есть сохранение качества вина, ухудшится. Дно каждой бутылки мажут известкой, которая, как стрелка часов, отмечает положение бутылки во время манипуляций с нею, пока она лежит в погребе.

После брожения в бутылках, которое длится несколько месяцев, игристые вина зреют. Это длится от года до нескольких лет, в течение которых бутылки периодически переворачивают, чтобы осадок был везде одинаковым. Потом бутылки снова кладут на место.

Следующая стадия называется ремюаж (просеивание). Этот процесс нужен для того, чтобы собрать весь осадок в горлышке бутылки и произвести дегоржаж — устранение осадка. Бутылки снова перетряхивают и кладут горизонтально горлышком вперед на подставки с V-образными желобами, необходимыми для того, чтобы держать бутылку за горлышко (причем остальная ее часть свободна) и менять ее положение в диапазоне 90° от горизонтального до вертикального, когда бутылка стоит почти вверх ногами.

Как только осадок опять появится на дне бутылки, ее положение меняют каждые два или три дня. Белая известка на дне бутылок служит келарям путеводителем; всякий раз, когда бутылки определенным образом перетряхивают, чтобы осадок сместился, а затем кладут их на место, белые отметки передвигаются на расстояние, равное 10—15 минутам на циферблате часов, и бутылки ставят чуть более вертикально. Бутылки за период от шести недель до нескольких месяцев переворачивают полностью несколько раз: все зависит от стремления осадка переместиться на горлышко бутылки.

Когда эта операция закончена, бутылки стоят почти вертикально, горлышком вниз, а осадок концентрируется на пробках. Бутылки хранят в перевернутом виде, пока не настанет время для дегоржажа — иногда сразу, иногда спустя годы; вино и его пузырьки лучше сохраняются на осадке.

Дегоржаж в настоящее время обычно осуществляют при помощи погружения горлышка бутылки в замораживающий раствор. Когда бутылку открывают, давление в бутылке вышибает замерзший осадок, словно затычку. На место, освободившееся от осадка, доливают вино, обычно подслащенное, в соответствии с тем, каким должен быть окончательный результат.

Бутылки окончательно закрывают пробками под сильным давлением и закрепляют их проволокой, чтобы под воздействием углекислого газа пробки не вылетели. Бутылки перетряхивают, чтобы вино, долитое вместо осадка, равномерно распространилось по всей бутылке, а затем их кладут отдыхать на несколько месяцев. Потом на них наклеивают этикетки и отправляют в продажу.

Шато

Это слово, которое употребляется в регионе Бордо для обозначения виноградника или просто участка земли. За пределами Бордо, если на территории виноградника находится шато, то и виноградник называется «шато».

Чили

Целый ряд факторов делает чилийские вина лучшими винами в Южной Америке. Почва здесь рыхлая и плодородная, океанический климат — умеренный, и хотя почти повсеместно необходима ирригация, она не представляет собой никакой проблемы — ручьи и реки, текущие к Тихому океану с Анд, полностью обеспечивают водой ирригационные системы. В Чили никогда не вторгалась филлоксера, и новые лозы поэтому могут расти из своих природных корней, без прививки. Вдобавок ко всем этим естественным преимуществам некоторые из лучших виноградников были посажены в XIX веке французскими виноградарями, которые передали чилийцам свои методы изготовления качественных вин. Исключительно строгий правительственный контроль за чилийским винопроизводством также помогает придерживаться высоких стандартов.

Лучшие вина изготавливают в районе Аконкагуа, долинах рек Майпо и Мауле в Центральном Чили, где сильны традиции Бордо. Каберне Фран, Мерло и Каберне Совиньон — все бордоские сорта — дают хорошие красные вина, многие из которых напоминают ординарные вина Бордо, а некоторые из вин Каберне очень хоро-

ши. Также там используют бургундский сорт винограда Пино Нуар, но с меньшим успехом. Сухие белые вина делают из винограда Совиньон Блан и более мягкие и круглые белые вина получают из винограда Семильон. Используют также и виноград Рислинг, стремясь получить более крепкое и более сухое вино, нежели европейский Рислинг.

На севере страны самым распространенным является Мускат, который дает крепкие белые вина хорошего качества с большим содержанием спирта. Некоторые из них крепят.

Южное Чили поставляет большинство обычных красных вин. Их, как правило, изготавливают из сорта Паис, испанского по происхождению, который является основой большинства всех чилийских лоз. Однако на юге растут и некоторые французские лозы. Виноградники Вина Сан Педро и Ломас де Пульмодон пользуются хорошей репутацией благодаря своим тонким и деликатным винам Каберне, а хорошие белые и красные вина получают из винограда с виноградников Вина Санта Тереза.

Высокое качество чилийских вин и их относительная дешевизна — они недороги благодаря дешевой рабочей силе — помогают им хорошо раскупаться. Белые вина, идущие на экспорт, должны содержать в себе не менее 12% спирта, а красные — не менее 11%. Возраст каждого тонкого вина — по крайней мере, один год. Экспортные вина классифицируются в соответствии с возрастом, всего для них существует четыре категории: Курант — для вин в возрасте одного года, Сперальь — для двух- и трехлетних вин, Резерв — для четырех- и пятилетних вин и Гран Вино — для вин шести лет и старше.

Кло (огороженное место)

Обычно это наименование особого, ограниченного участка или виноградника, который может быть или не быть (или когда-то был) окружен стенами: Кло де ла Рош и Кло де Тарт — оба Гран крю среди Наименований коммуны Морей Сен Дени в Кот де Нюи — служат тому примером. Внутри некоторых «кло» владельцами земли могут быть несколько предпринимателей.

Коммуна

Местная административная единица во Франции. Если коммуна включает в себя виноградники, которые дают очень хорошие вина, их отличают тем, что они имеют право на свое собственное Контролируемое Наименование — например, Пойяк в Медоке.

Корбер. *См. Лангедок и Руссильон.*

Корсика

Остров Корсика в Лигурийском море принадлежит Франции (*карты, стр. 84*). Корсиканские вина, как и вина Прованса (q.v.), часто отражают в своем букете аромат трав средиземноморского кустарника — маки. Многие из сортов винограда, хотя и называются по-разному, имеют отношение к традиционным итальянским сортам. Два из семи винодельческих районов — Патримония и Кото д'Аяччо — заработали право на Контролируемое Наименование.

Большинство корсиканских вин красные или розовые, но два ее самых тонких вина, оба с самого севера острова, из Рольяно (мыс Корсо) — белые: Кло Никрози, солидное, сухое, вибрирующее вино с землистым вкусом, которое часто подают к блюдам, обычно требующим красного вина; и Мускателлю, сладкое десертное вино, аперитив редкой деликатности с запахами персика, абрикоса и незрелого миндаля.

Кот

Склон холма.

Кот д'Ор

Кот д'Ор — это сердце Бургундии, средоточие маленьких клочков земли, которым природа дарит свою благосклонность. Меловая почва богата минералами, а пологие склоны холмов расположены под таким углом, что получают максимум солнечного света и тепла. Чуть дальше на север — и вина не смогут набрать свою полную силу; дальше на юг — они теряют свою элегантность и тонкость. Две довольно неровные линии склонов холмов — Кот де Нюи и Кот де Бон — тянутся от Дижона до маленького городка Сантене, не более чем на 48 км (30 миль) (*карты, стр. 88*). Наименования коммун и виноградников, производящих Гран крю, перечислены отдельно (*см. вставки*).

Кот де Бон — это южная половина Кот д'Ор. Хотя большинство вин здесь красные, включая излюбленные вина Бон, Поммар и Вольне, величайшую славу Кот де Бон составляют его непревзойденные белые Бургундские — Кортон Шарлемань и вина из коммун Пулиньи-Монтраше, Шассань-Монтраше и Мерсо. Лозы, которые дают великие белые вина, растут на самых благоприятных для сортов белого винограда почвах: в основе лежит твердый булыжник, прикрытый тонким слоем земли и известковой глины. Этот тип почвы является преобладающим в южной части Кот де Бон, которая неофициально называется Кот де Блан или Кот де Мерсо. Сорт белого винограда Шардонне используется исключительно для получения белых вин. Так же, как и в Кот де Нюи, сорт Пино Нуар выращивают для изготовления красных вин.

Вкус и характер великих белых Бургундских вин трудно проследить. Они обладают лишь очень отдаленным фамильным сходством с младшими своими сородичами. Великие вина — сложные, полнотелые, богатые, но сухие. Другими их потрясающими особенностями являются — их цвет, чрезвычайно бледный, пока они молоды, но с возрастом он становится темно-золотисто-медовым, и властный запах; долгий финиш, который ощущается не только при питье — запах вина может долго оставаться и в опустошенном бокале. Возможно, ближе всего можно подойти к самой сути Бургундского, если говорить о его текстуре — в вине есть плотность, мясистость, приглашение его пожевать, намек на миндаль, грецкий орех, землю и трюфели.

В самой северной части Кот де Бон две коммуны — Ладуа-Серриньи и Пернан-Вержелесс — располагают самыми прекрасными виноградниками, дающими как красные, так и белые вина. Некоторая часть лучшего вина из Ладуа-Серриньи поступает на рынок под более солидной маркой своего соседа Алось-Кортон. Наименование Ладуа-Серриньи редко появляется на этикетках, и менее качественные вина продают под наименованием Кот де Бон-Виллаж. Пернан-Вержелесс дает красные и белые вина и обладает пятью Премьер крю — из них наиболее ценится Иль де Вержелесс. И опять-таки менее качественные вина коммуны Пернан-Вержелесс часто носят марку Кот де Бон-Виллаж.

Алось-Кортон — это коммуна, которая изготавливает Гран крю. Не считая Кортон-Шарлемань, большинство вин Корто — красные. Кортон — единственное красное Гран крю в Кот де Бон. Это потрясающее вино, обладающее всей глубиной и великолепием великих вин Кот де Нюи.

Некоторые вина Кортон получают с виноградников с названием Ле Кортон; некоторые — с других виноградников, которые добавляют свои уважаемые названия к названию Кортон — например, Кортон Кло дю Руа, Кортон Ле Брессанд и Кортон Ле Шом; все эти вина — Гран крю.

Некоторые из этих виноградников классифицируются как Гран крю только в одной своей части и Премьер крю — в других своих частях. Например, Кортон Кло дю Руа — это Гран крю, Алось-Кортон Кло дю Руа — это Премьер крю. Когда наименование Кортон стоит на эти-

кетке впереди всех других наименований, вино считается Гран крю и должно быть выдающимся.

Гран крю Кортон-Шарлемань и Гран крю Шарлемань — это два великих белых вина Кот де Бон. Они могут быть необъятными, если их пить выдержанными, могут быть сильными, даже суровыми, с глубоким вкусом. Коммуна также обладает почти 30 Премьер крю, наиболее известными из них считаются Ле Марешо и Ле Ренард.

У Шорей-ле-Бон нет классификационных виноградников. Ее вина, почти все красные, продаются под маркой с наименованием коммуны или как вина Кот де Бон-Виллаж. Их следует пить молодыми.

Савиньи-ле-Бон производит пять Премьер крю. Премьер крю Савиньи, преимущественно красные, могут быть приятными винами — элегантными, благоуханными и светлыми.

Бон производит больше вина, чем любая другая коммуна в Кот д'Ор, а очаровательный старинный городок Бон с его домами с остроконечными крышами и улицами, вымощенными булыжником, — это винодельческая столица региона Бургундии. Каждый год в ноябре проводятся традиционные винные аукционы в здании больницы для бедных XV века, Оспис де Бон. Вина на аукцион поступают с виноградников, принадлежащих больнице. Многие из них — это Премьер крю Бона. Старинному заведению дано право на некоторую часть Гран крю Кортон; цены там всегда бывают очень высокими.

Бон располагает более чем 30 Премьер крю. Большая часть вин — красные, и характерными чертами вина являются аромат, полнотелость и несложность. Однако среди тончайших Премьер крю существует явная разница в стиле, они обладают широким диапазоном от круглых и полнотелых до легких, элегантных и деликатных. Некоторые из самых выдающихся — это полное и мягкое вино Ле Грев; Грев Л'Анфан Йесус, обладающее исключительной тонкостью и элегантностью; здоровое вино Терон; Ле Фев, более деликатное вино с сильным ароматом; Ле Брессанд и полнотелые красные и белые вина Кло де Муш.

Коммуна Поммар, расположенная к югу от Бона, также имеет Премьер крю в изобилии. Печально, что популярностью этих вин за пределами Франции нагло злоупотребляют — частично из-за легко запоминаемых и легко произносимых наименований. Не так уж много лет назад добрая доля вина скорее продавалась под маркой Поммар, нежели была изготовлена в коммуне. Эти вина были тяжелыми, крепкими и темными. Они приносили Бургундии недобрую славу. Сейчас же, благодаря ужесточению закона о Наименованиях, положение стало улучшаться. Истинное вино Поммар — сильное, с глубоким цветом и настойчивым характером. Среди лучших крю — Лез Эпино и Ле Ружьен.

Вольне — это последняя из главных коммун, производящих красное вино в Кот де Бон. Ее вино — вкрадчивое, ароматное, круглое, и оно зреет быстрее других красных Бургундских. Вольне — наиболее элегантное и изящное вино из красных вин в Кот де Бон. Из 20 с лишним Премьер крю лучшими считаются Ле Кайере, Ле Шампан и Ле Шевре.

Монтели — малоизвестная коммуна; однако она производит превосходные вина, в основном красные и очень немного белых. У нее есть около 10 Премьер крю, относительно недорогих и высокого качества. Белые вина по характеру слегка напоминают Мерсо; в своем лучшем состоянии они могут быть очаровательными, если их пить молодыми, и они хорошо зреют.

Мерсо — одно из величайших белых Бургундских. Если его сравнивать с винами Пулиньи-Монтраше, Шассань-Монтраше и Кортон-Шарлемань, то можно сказать, что Мерсо — самое мягкое и круглое из всех этих четырех вин. Его часто называют женственным вином. Оно сухое, но не чересчур; это вино, которое можно пожевать, с привкусом ореха и муки, словно манна небесная. Возможно, это странно, однако ни один из виноградников Мерсо не имеет классификации Гран крю, но все же около дюжины его Премьер крю являются выдающимися и постоянно сохраняют свое качество. Наиболее почтенными из них являются Ле Перрьер, Ле Шарм, Ле Женевриер, Ла Гут д'Ор и Ле Пуризо.

Бланьи — это маленькая коммуна, расположенная по соседству с юго-восточной частью Мерсо. Она производит белое вино, по характеру похожее на Мерсо; его и продают как Мерсо Бланьи или Бланьи. У коммуны три Премьер крю.

Виноградники Монтраше, дающие великое белое Бургундское, принадлежат двум коммунам: Пулиньи-Монтраше и Шассань-Монтраше. В этом месте существуют все условия для создания этой таинственной субстанции — ошеломляющего великого вина. Высокие слова и панегирики, которые за последние два века произносили в честь Монтраше, полностью им заслужены. Это вино обладает всеми достоинствами, которые стремятся найти в великом белом Бургундском, только они еще выше. Это вино мужественнее, настойчивость его вкуса глубже, финиш более долгий, и живет оно дольше. Всего существует пять Гран крю: Ле Монтраше, Шевалье-Монтраше, Батар-Монтраше, Бьенвеню-Батар-Монтраше и Крио-Батар-Монтраше, и они занимают только 30 гектаров (75 акров) драгоценной земли, которую делят между собой. Шевалье-Монтраше — такое же тонкое вино, как и Ле Монтраше, а остальные четыре Монтраше Гран крю могут быть также великолепны, особенно Батар-Монтраше. Виноградник Батар также принадлежит двум коммунам. Шевалье-Монтраше и Бьенвеню-Батар-Монтраше полностью принадлежат Пулиньи, а Крио-Батар-Монтраше полностью принадлежит коммуне Шассань.

Наименования коммун Кот д'Ор

Кот де Бон
Ладуа
Алось-Кортон
Шорей-ле-Бон
Пернан-Вержелесс
Савиньи-ле-Бон
Бон и Кот де Бон
Поммар
Вольне
Монтели
Оси-Дюресс
Сен Ромен
Сент Обен
Мерсо
Бланьи
Пулиньи-Монтраше
Шассань-Монтраше
Сантене
Шейи-ле-Марань
Дезиз-ле-Марань

Кот де Нюи
Фиксин
Жеврей-Шамбертен
Морей-Сент Дени
Шамболь-Мюсиньи
Вужо
Вон-Романе
Нюи-Сен Жорж

Коммуны также производят более 20 Премьер крю. В коммуне Шассань делают легкотелое красное вино, чрезвычайно элегантное. Величие Кот д'Ор обычно связывают с Шассань-Монтраше, хотя многие прославленные вина делают в четырех южных коммунах: в Сантене, Шейи-ле-Маранж, Дезиз-ле-Маранж и Сампиньи-ле-Маранж. Ле Комбетт, Ле Пюселль, Ле Кайере и Ле Фолатьер считаются ведущими Премьер крю.

Вина Кот де Нюи, за редким исключением, красные. Почва представляет собой глину и мел, она богата минералами. Виноградники ориентированы на юго-восток, они получают свою порцию утренних лучей солнца. Основной сорт — благородный Пино Нуар. Около трети изготовленного вина, объем которого зависит во многом от погоды и других условий, продают на месте; около одной десятой виноделы оставляют у себя в качестве резерва, а больше половины остается для французского потребителя и отправляется на экспорт.

Вина имеют фамильное сходство, но значительно отличаются друг от друга по своему цвету, букету, вкусу, полноте и настойчивости. Более 20 вин Кот де Нюи классифицированы как Гран крю, что является самым высоким рангом для бургундских Наименований вин. В Кот де Нюи восемь винодельческих деревень, или коммун. Наиболее известные вина поставляются Жеврей-Шамбертен, Шамболь-Мюсиньи, Вужо, Вон-Романе. Однако и менее известные коммуны часто делают вино, приближающееся по качеству к вину их знаменитых соседей.

Первая коммуна, если въезжать в Нюи с севера, это Фиксин. Она имеет пять Премьер крю. Фиксин Кло де ла Перьер и Фиксин Кло дю Шапитр считаются лучшими среди них.

Жеврей-Шамбертен имеет девять Гран крю. Несомненно, лучшие из них — Шамбертен и Шамбертен Кло де Без. Они занимают соответственно только 13 и 15 гектаров (33 и 37 акров), в то время как два виноградника, лежащие между ними, принадлежат 30 владельцам. Остальными семью винами Гран крю являются Латрисьер-Шамбертен (часто проходит под маркой Шарм-Шамбертен, Мазис-Шамбертен, Рюшотт-Шамбертен, Шапель-Шамбертен и Гриотт-Шамбертен. Имеются также около 25 Премьер крю, из которых выдающимися можно считать Жеврей-Шамбертен Кло Сен Жак и Кло де Варой, и о них говорят, что они достойны наименования Гран крю.

Морей-Сен Дени — менее известная коммуна, но и у нее пять превосходных Гран крю: Кло де ла Рош, Кло Сен Дени, Кло де Тарт, Кло де Ламбре и часть виноградника Бон Мар, который делят между собой коммуны Морей-Сен Дени и Шамболь-Мюсиньи. Имеется около 25 Премьер крю, многие из них высокого качества, они стоят относительно недорого и достойны того, чтобы их поискать. Тонкое белое вино Мон Люизан также изготавливают в Морей-Сен Дени.

Шамболь-Мюсиньи имеет два Гран крю; одним из них является часть виноградника Бон Мар, а другой — это несравненный Мюсиньи, виноградник, занимающий всего 10 гектаров (25 акров). Если Шамбертен — это верх величия, то Мюсиньи — верх элегантности и прозрачности. Двадцать с лишним Премьер крю также чудесные вина, и, кроме того, они носят восхитительные Наименования Мюсиньи Лез Аморез и Мюсиньи Ле Шарм. Коммуна производит небольшое количество белого вина, которое называется Мюсиньи Блан. Это вино отличается крайней тонкостью.

У Вужо один Гран крю — со знаменитого огороженного стенами виноградника Кло де Вужо, на территории которого исторический замок Шато де Вужо. Это большой виноградник, он занимает 50 гектаров (123 акра) и является самым большим виноградником Гран крю во всей Бургундии. Но он принадлежит почти 80 виноградарям и виноторговцам, которые продают вино под своими различными марками, и, следовательно, оно не отличается постоянством стиля и качества. Кло де Вужо может быть великим вином. За пределами стен Кло де Вужо только 5 гектаров (13 акров) занято лозами. У Вужо три Премьер крю, включая и Кло Блан де Вужо — очень тонкое белое вино.

Флажей-Эшезо представляет собой одну из аномалий Бургундии. Хотя эта коммуна производит два полноценных Гран крю — Гран Эшезо и Эшезо — ее вина включены в Наименования коммуны Вон-Романе. Название Флажей не появляется на этикетках, так как деревня Флажей-Эшезо расположена вдали от своих лучших виноградников, на равнинной местности, где не делают качественных вин.

Вон-Романе считают верхним пределом того, что может дать Бургундия. Романе-Конти, его первое Гран крю — это вино с сильным характером и натурой, но Ла Таш и Ришбург немногим уступают ему в великолепии. Вина Вон-Романе, включая остальные два Гран крю — Ла Романе и Романе Сен Виван — иногда бывают превосходно сбалансированы по своим качествам. В них остается твердость характера и бархатистая мягкость, энергия и тонкость, изобильность и деликатность, богатство запаха и вкуса.

Виноградники там крошечные, следовательно, вина отличаются большой редкостью, и, к сожалению, цены на них чрезвычайно высокие. Романе-Конти и Ла Таш принадлежат одному хозяину — имению Домен де ла Романе-Конти, у которого есть еще владения в виноградниках Ришбург и Эшезо. Вон-Романе имеет около 10 Премьер крю, которые отличаются некоторыми блестящими качествами, присущими винам этой коммуны.

Нюи-Сен Жорж, последняя и самая южная из всех коммун, располагает несколькими прекрасными виноградниками, которые в изобилии производят Премьер

Виноградники Гран крю в Кот д'Ор

Кот де Бон
Монтраше
Батар-Монтраше
Крио-Батар-Монтраше
Бьенвеню-Батар-Монтраше
Шевалье-Монтраше
Кортон
Кортон-Шарлемань
Шарлемань

Кот де Нюи
Романе-Конти
Ла Таш
Романе Сен Виван
Гран Эшезо
Эшезо
Ришбург
Ла Романе
Кло де Вужо
Бон Мар
Мюсиньи
Кло де ла Рош
Кло Сен Дени
Кло де Ламбре
Шамбертен-Кло де Без
Шамбертен
Шарм-Шамбертен
Мазойер-Шамбертен
Шапель-Шамбертен
Гриотт-Шамбертен
Латрисьер-Шамбертен
Мазис-Шамбертен
Рюшотт-Шамбертен

крю — всего почти 40. Вина Нюи обычно возмужалые, очень ароматные и вкусные и хорошо зреют. Среди самых почитаемых вин Нюи — Ле Сен Жорж, Ле Вокрен, Ле Кай, Ле Поре и Ле Прюльер. Коммуна также производит тонкое белое Премьер крю — Ла Перьер, которое получают из винограда Пино Блан. Эта отдаленная провинция, холмы которой получают намного меньше солнечного света и тепла, производит очень приличное красное и белое вино из виноградника Пино Нуар, Гаме, Шардонне и Алиготе, которые носят скромное наименование Бургонь От-Кот де Нюи.

Кото
Маленькие холмы.

Кот де Бордо Сен Макэр
Наименование и область в Бордо, расположенная на правом берегу Гаронны. На востоке граничит с Премьер Кот де Бордо (*карты, стр. 85*). Производит сладкое белое вино. Красные вина продаются под маркой Бордо или Бордо Сюперьор.

Кот де Бург. *См. Бург.*

Кот Канон-Фронсак. *См. Фронсак.*

Кот дю Рон
Возможно, виноградники Кот дю Рон самые старые во Франции. Они производят большое количество разнообразных красных, белых и розовых вин. Некоторые из них — например, Шатонеф-дю-Пап, Эрмитаж, Кот Роти находятся в одном ряду с винами Бордо и Бургундии, среди самых тонких вин Франции.

Река Рона, которая, как и Рейн, берет начало на швейцарском леднике, течет на запад через Альпы к Лиону, где она сливается с Соной и поворачивает на юг, чтобы проделать свое 300-километровое путешествие (190 миль) к Средиземному морю. Виноградники Кот дю Рон находятся в длинной узкой долине реки Роны. На западе этой долины находится Центральный массив, а на востоке — Альпы. Виноградники простираются от Вьенны до Авиньона на расстояние 225 км (140 миль) и распадаются на две области.

В северной области, от Вьенны до Валанса лозы растут близко к реке, прижимаясь к выступам гранитных террас, которые ловят и удерживают солнечный свет. В южных виноградниках, которые начинаются сразу выше Оранжа, лозы растут на широких, прожаренных солнцем террасах, окруженных оливковыми рощами и пахнущими травами склонами холмов Прованса. Хотя основой почвы остается гранит, все же она здесь, на юге, более разнообразна и может быть песчаной, меловой или аллювиальной. Многие из южных виноградников — особенно виноградники Шатонеф-дю-Пап — полны больших гладких камней, которые днем задерживают солнечное тепло, а ночью отдают его лозам, защищая их от весенних заморозков и помогая полному их созреванию.

Лето в долине Роны длинное и всегда теплое, но все же даже при этих условиях урожаи не бывают стабильными из-за дождей и пользующихся недоброй славой мистралей, дующих в долину с севера и способных иссушить урожай. Для того, чтобы защитить лозы от ветра, их низко подрезают или сажают вокруг них деревья.

В любом описании вин долины Роны будут снова повторяться все те же эпитеты: полнотелые, энергичные, здоровые, настойчивые. Это качества, которые частично присущи каменистой гранитной почве и жаркому, засушливому лету, а также сортам винограда и различным способам изготовления вина.

В северном регионе Роны основным сортом красного винограда является Сира, из которого получают полнотелые, здоровые вина, требующие долгой выдержки, с настойчивым букетом. Самые лучшие вина Северной Роны — это Кот Роти, Сен Жозеф, Эрмитаж и Корна. На юге Роны самым распространенным сортом является Гренаш, который используют для получения ординарных вин с основными Наименованиями Кот дю Рон. Когда его смешивают с виноградом других сортов, то получают вина Шатонеф-дю-Пап.

Среди наиболее важных сортов белого винограда находится и Вионье, который растет только в районе Кондре, к югу от Вьенны, где из него получают очень ценные белые вина Кондре и Шато Грилле, а также его используют при изготовлении красных вин Кот Рени в том же районе. Виноград сорта Вионье мелкий и изящный, урожаи у него скромные. Самым характерным признаком вина Вионье является его сильный, ароматный букет. Сорта Марсан и Руссан используют для изготовления более здоровых белых вин — Эрмитажа, Кроц Эрмитажа и Сен Жозефа. В Бом де Венис выращивают Мускат — для получения сладких десертных вин, иногда крепленых, с выдающимся букетом и сильным фруктовым тоном. Виноградники Роны дают более 1,5 миллиона гектолитров вина. В основном это вино носит Наименование Кот дю Рон, к нему может быть присоединено название района или коммуны, в зависимости от небольшой разницы в спиртовом содержании этих вин. Наименование Кот дю Рон-Виллаж очень почетно, и его имеют только около 17 коммун. Для лучших вин Роны существуют свои индивидуальные Наименования. Наиболее уважаемыми из них в северной части Кот дю Рон считаются Кот Роти, Кондре, Сен Жозеф и Эрмитаж, а в южной — Шатонеф-дю-Пап.

Прямо на юге от Вьенны начинаются виноградники Кот Роти (буквальный перевод: нагретые склоны холмов), это самая северная часть региона Кот дю Рон. Вина этого региона отличаются большой индивидуальностью, настойчивым цветочным букетом и глубоким цветом. Вместе с виноградом Сира для получения этих вин используют очень небольшое количество (обычно не более 10 процентов) винограда Вионье. Это делают для того, чтобы придать винам больше тонкости.

В Кондре вина обладают глубоким, прохладным ароматом свежего миндаля и персиков. На территории Кондре крошечный виноградник Шато Грилле дает белое вино, которое получают в небольших количествах из винограда Вионье. Это вино носит название виноградника. Вина соседнего Сен Жозефа могут быть красными или белыми, легкотелыми, но при этом сладкими и чрезвычайно чистыми.

Широко известные вина Эрмитажа благородны и энергичны. Они хорошо зреют, становясь при этом более мягкими и деликатными. Красному Эрмитажу требуется много времени для созревания. Винам хорошего урожая может потребоваться 40 лет для раскрытия своих потенциальных возможностей. Золотистый белый Эрмитаж — это сухое, ароматное вино, с твердой структурой и отчетливым запахом. Вина с соседних виноградников Кроц Эрмитаж могут быть полнотелыми, но они менее тонкие и более грубые, чем Эрмитаж.

Вина Корна поступают с крутого склона холма, защищенного от мистраля, где солнце пропекает землю (Корнас по-кельтски означает «выжженная земля») и виноград созревает рано. Вино получается очень темное, в молодости оно почти черное и требует долгой выдержки. Как и многие другие тонкие красные вина, в молодости оно жесткое, но с возрастом становится мягче. Игристое белое вино Клерет де Ди поступает с узенькой полосы виноградников, расположенных на востоке вдоль берегов реки Дром, одного из притоков Роны. Также игристое белое вино делают в Сен Перее, расположенном к югу от виноградников Корна.

Добрую славу винам Южной Роны создает, главным образом, Шатонеф-дю-Пап. Обширные виноградники, заложенные еще

в XIV веке авиньонскими папами, расположены ниже папского летнего дворца. Они занимают около 3 000 гектаров (7 400 акров) и обычно дают около 90 000 гектолитров (1 980 000 галлонов) вина в год.

Вина этого обширного региона отличаются между собой в зависимости от способа изготовления и сорта винограда, но основными их особенностями являются глубокий цвет, полнотелость и типичный «пахучий» букет.

Большинство виноделов используют шесть или семь из 13 виноградных сортов, разрешенных законом о Контролируемых Наименованиях. Большую часть вин Шатонеф можно пить в возрасте 4—5 лет, но если это урожай удачного года, им потребуется 15 лет, чтобы достичь своей вершины.

Среди других вин в южном Кот дю Рон Жигонда отличается большей грубостью и агрессивностью, нежели Шатонеф, в этом вине меньше тонкости. Тавель изготавливает светлые ароматные розовые вина из винограда Гренаш. Ближайший сосед Тавеля, Лирак, делает еще одно полнотелое розовое вино, а также легкие красные вина; часто поставляет «вэн ду натюрель» — сладкое десертное вино, которое также получают из винограда Гренаш.

Помесь
Этот термин употребляется виноградарями для обозначения результата скрещивания одного сорта лозы Vitis vinifera (*стр. 5*) с другим сортом этой же лозы. *См. Гибрид.*

Крю. *См. Продукт.*

Кипр
Виноделие Кипра насчитывает 4000-летнюю историю. Вина Кипра упоминаются в поэмах Гомера и в Библии, а в наши дни остров является самым преуспевающим производителем вина в Восточном Средиземноморье. Он располагает обширным внутренним рынком и процветающей экспортной торговлей. Киприоты почитают порт Лимассоль, центр своей виноторговли, словно Бордо своего острова. Большинство вин очень хорошие. Это обычные столовые вина — крепкие, темные, красные; характерные розовые; полуигристые белые. Кипр также производит вина типа хереса и знаменитое сладкое десертное вино Коммандария.

Климат на острове очень сухой, жаркий, но горы Трудос на западе острова задерживают дождевые облака, а почти все виноградники Кипра находятся на горных склонах, обращенных на запад. Лозы полностью обеспечены солнечным светом и теплом, и в то же время температура там более низкая, нежели на выжженных солнцем равнинах. Лоскутное одеяло из маленьких виноградников, расположенных террасами, в основном, обрабатывают крестьяне, которые продают большую часть своего вина крупным виноторговцам фирмы.

На Кипре никогда не было филлоксеры, и для того, чтобы избежать опасности заражения от европейских лоз, большинство виноградарей остались верны своим родным непривитым лозам vinifera. Тремя традиционными сортами являются черный Маврон, белый Ксинистери и сильно пахнущий Александрийский Мускат. Однако в последние годы на Кипр под строгим карантинным надзором были завезены европейские привитые лозы для того, чтобы улучшить качество вин.

Красные вина Кипра — темные, здоровые, с высоким содержанием танина. Розовое вино, известное как «коккинели», обычно бывает совершенно сухим, глубоко окрашенным, полнотелым, с высоким содержанием спирта.

Белые вина составляют только четверть всего объема производимого вина, и они не пользуются большим успехом. В жарком климате эти вина получаются безвкусными, с низким содержанием кислоты, и они быстро прокисают. Тем не менее, селекция новых посадок европейских лоз и введение современной техники и оборудования внесли свой вклад в производство белых вин более высокого качества. Производство белого вина сконцентрировано вокруг Пафоса, а Сицилия является известнейшим районом, где изготавливают белое вино Ксинистери.

Десертное вино Коммандария делали на Кипре в течение веков. Его изготавливают в ограниченном районе на южных склонах гор Трудос из сортов винограда черный Маврон и белый Ксинистери, который раскладывают на солнце и увяливают, чтобы повысить концентрацию сахара. В настоящее время это десертное вино массового производства, пряное, но не более того, и не особенно интересное. Однако небольшая часть превосходного вина все еще изготавливается традиционным способом. Его выдерживают, по крайней мере, в течение 30 лет (иногда во врытых в землю амфорах) и часто смешивают по методу, близкому к системе солера, который используют при производстве хереса (q.v.). Хотя в этом вине может быть в четыре раза больше сахара, чем в портвейне (q.v.), оно не бывает приторным. Настоящее тонкое выдержанное вино Коммандария бывает цвета красного дерева или янтаря, содержит почти 25% спирта и обладает властным концентрированным вкусом и запахом.

Denominação di Origem. *Наименование по происхождению. См. Португалия; Законы о вине.*

Denominacion de Origen. *Наименование по происхождению. См. Испания; Законы о вине.*

Denominazione di Origine Controllata. *Контролируемые Наименования по происхождению. См. Италия; Законы о вине.*

Домен (собственность, имение, поместье)
Домен, который принадлежит одному хозяину, может включать в себя несколько Наименований. Например, владельцы Домен де ла Романе-Конти являются владельцами Наименований Кот де Нюи: Романе-Конти, Ла Таш и частей Гран Эшезо, Эшезо, Ришбурга, Романе Сен Виван и Монтраше.

Эйсвейн (ледяное вино)
Это вина, которые были изготовлены из винограда, собранного в то время, когда ударил мороз. Его торопятся отправить на винодельни и раздробить до того, как он оттает. Пропорция воды в винограде уменьшается, поскольку она превращается в кристаллики льда, а сок, из которого делают вино, следовательно, становится более концентрированным. В результате получается сладкое, богатое вино, необычное и дорогое.

Антр-Де-Мер
Это самый большой винодельческий район Бордо, расположенный между реками Дордонь и Гаронной, его название буквально означает: Между Двумя Морями (*карты, стр. 85*). В этом районе обычно производят большое количество посредственного легкого белого, частично сладкого вина. В 70-е гг. нашего века виноградари начали делать там сухое вино, основой которого служит виноград Совиньон Блан, и добились хорошего результата — приятного чистого аперитива или вина, которое хорошо подходит к блюдам из моллюсков.

Наименование Антр-Де-Мер носят только белые вина, изготовленные в этом районе. Красные вина, изготовленные в том же районе, продают как Бордо или Бордо Сюперьор.

Крепленые вина
Это сладкие или сухие вина, которые крепятся путем добавления к ним дис-

тиллированного спирта. Крепленые вина обычно содержат в себе 17—18,5 % спирта. Спирт иногда добавляют к суслу во время брожения, прерывая таким образом естественный процесс и оставляя неперебродивший сахар в вине. Большинство портвейнов (q.v.) производят именно таким способом — разовым добавлением спирта в сусло. Баньюль (*см. Лангедок и Руссильон*) получают похожим способом, за исключением того, что степень брожения контролируется при помощи нескольких последовательных добавок спирта в сусло.

Мадеру (q.v.) обычно крепят во время брожения или чуть позже того, как брожение уже закончилось, как это делают с некоторыми сладкими винами во многих других странах.

С другой стороны, хересу всегда дают перебродить до конца, пока весь его сахар не превратится в спирт, а потом его крепят, чтобы он стабилизировался.

Франция

Кто говорит «вино», думает — «Франция». Франция — это сердце винодельческого мира и по количеству, и по разнообразию, и по качеству вин.

В большинстве случаев ежегодно Франция производит больше вина, чем любая другая страна в мире. Италия иногда может сравниться с ней или превзойти ее. Около 1 215 000 гектаров (3 000 000 акров), занятых виноградниками, производят 75 000 000 гектолитров (1 650 000 000 галлонов) вина в год. Это 10 биллионов бутылок, или же почти четверть объема всего вина, изготовленного во всем мире. Ежегодное потребление внутри страны вина составляет 140 бутылок на человека, считая и мужчин, и женщин, и детей.

Век за веком вино и лоза были частью жизни Франции. Европейская лоза Vitis vinifera является родной для Франции, и вино там делали задолго до того, как туда явились римляне. Там нельзя сесть за семейный стол, не увидев на нем бутылки вина, и невозможно проехать по дороге Франции несколько минут, не встретив виноградника, за исключением севера Бретани.

Объем площадей, занятых виноградниками, никогда не бывает больше. Две сотни гектаров (500 акров) редко принадлежат одному владельцу, а некоторые из самых прославленных виноградников совсем маленькие. Например, Гран крю Романе-Конти, которое считается одним из величайших красных вин Бургундии, получают с крошечного виноградника размером 1,85 гектара (4,5 акра). Существует целая армия крестьян-единоличников, мелких виноградарей, доменов, кооперативов и товариществ.

Количество сортов винограда удивляет и потрясает. Веками накопленный опыт позволяет определить, какой сорт является лучшим для данного региона, и (по крайней мере, когда дело касается лучших вин) установить сложное законодательство относительно того, какие сорта можно использовать и даже как следует подрезать лозы.

Способы возделывания винограда и получения вина очень различны. Они настолько разнообразны, насколько разнообразен французский ландшафт — от влажных берегов Атлантического океана до знойных холмов Средиземноморья и прохладного подножия Альп. Чрезвычайно сложные законы о вине держат под контролем все изобилие производимого вина при помощи суровой системы идентификации вин в соответствии с местом их происхождения (*см. Французские Наименования вин*).

Большая часть огромного объема вин, производимого во Франции, является ординарными винами фактически и по закону. Более 80% всего объема не обладает достаточно отчетливыми особенностями, чтобы иметь право на местное Наименование по происхождению, и это вино продают просто как столовое вино. (Помимо всего, удачное сочетание местоположения, почвы и микроклимата редко встречается в природе, так же как и человеческая честность и преданность, которые требуются, чтобы воздать всему этому должное.) Но эти невоспетые и безымянные вина делают свое дело. Если они здоровые и честно изготовлены, эти vins de consommation courrante (вина повседневного употребления) бывают очень приятным питьем на каждый день.

Лучшая, но меньшая часть французского вина имеет такой диапазон: от хорошего вина — к выдающемуся и от выдающегося к — очень-очень хорошему вину и далее — к perlus ultra — к имеющему мировое признание классификационному Гран крю. Великими винодельческими регионами Франции (*см. отдельные статьи под этими названиями*) являются Бордо, Бургундия, Шампань, долина Луары, долина Роны и Эльзас (*карты, стр. 84*). Но во многих других частях страны также изготавливают вина со своими характерными особенностями, которые пополняют огромное разнообразие французских вин. Некоторыми из таких наиболее важных районов являются Жюрансон, Руссильон и Лангедок на юго-западе Франции; Бержерак, лежащий на юго-восток от Бордо; Прованс, который производит несколько тонких сложных красных вин, а также белые и розовые вина; и более прохладные регионы Савойя и Юра на границе со Швейцарией.

Неудивительно, что Франция экспортирует вино — около четырехсот миллионов бутылок в год. Бóльшую часть экспорта составляют лучшие вина страны, поскольку обычные вина, как правило, потребляют там, где их производят, или делают из них крепкие напитки и крепленые вина. В 70-х гг. главными зарубежными потребителями французских вин были Западная Германия, Великобритания, Бельгия, Голландия, Люксембург и США.

Совершенно неожиданным является то обстоятельство, что Франция импортирует в два раза больше вин, чем экспортирует. Ее собственный огромный объем винной продукции, истощенный экспортом, не покрывает полностью потребление внутри страны. Импортируемые вина обычно поступают из северо-африканских владений Франции. Теперь же, с тех пор, как в 1962 году Алжир стал независимым, эти вина поступают из других средиземноморских стран, в особенности из Италии и Испании. Обычно импорт представляет собой крепкие ординарные вина, которые смешивают перед розливом в бутылки, чтобы сделать более сильными или крепкими довольно безвкусные вина массового производства в южных департаментах Франции.

Франкония

Это маленький, но очень важный в смысле качества винодельческий регион Германии, расположенный к востоку от Рейна. Он дает около 3,5% всей винной продукции Германии. Виноградники тянутся по обоим берегам реки Майн (*карты, стр. 83*). Вина Франконии являются единственными немецкими белыми винами, которые разливают не в узкие длинные бутылки. Вместо этого их продают в плоских приземистых фляжках, которые называются «Боксбойтель».

Климат там континентальный, почва каменисто-песчаная, известковая, лессовая, глинистая и меловая. Практически все вина Франконии — белые. Франкония — единственный регион в Германии, где лучшие вина изготавливают из винограда Сильванер, который составляет свыше 40% всех лоз. Другими сортами являются Мюллер Тургау и Рислинг.

Стиль и вкус вин Франконии гораздо больше напоминает французские сухие белые вина, чем большинство других немецких вин. Они сухие и сильные и могут быть очень возмужалыми. Эти превосходные вина хорошо созревают, и не в при-

мер многим немецким винам ими лучше всего запивать еду.

Франкония делится на три района (Берайхе): Майнфирек, Майндрайек и Штайгер Вальд. Там находится 150 индивидуальных виноградников (Айнцеллаген), которые объединены в 17 более крупных виноградников. (Гросслаген). Участки земли по большей части маленькие и обрабатываются совместно, хотя там есть также и большие хозяйства.

Около города Вюрцбурга расположены виноградники Штейн, родина знаменитого Штейнвейна. Хотя Штейнвейн иногда переводят на английский язык как таинственное «каменное вино», по-немецки это слово просто обозначает, что это вино из Штейна. Однако виноградники там и впрямь очень каменистые, а известняк придает зеленоватым винам специфический характер, которой и делает их такими известными.

Французские Наименования вин

Франция имеет самую старую и самую изощренную систему законов о вине в мире. Законы определяют четыре категории качества для вин: вина AOC, VDQS (Vins Délimités de Qualité Supérieure), Vins de Paus u Vins de Table. Самая высшая категория AOC — это аббревиатура слов Appellation d'Origine Contrôlée (часто сокращенная просто до AOC — Appellation Contrôlée). Это можно перевести как «Контролируемые Наименования по Происхождению». Это означает, что наименование, данное вину, или право называть вино Божоле или Анжу, находится под контролем французского правительства. Для того, чтобы получить Контролируемое Наименование, вино должно соответствовать ряду четких требований, выработанных специально для данного района Национальным Институтом Наименований Вин и Водок по Происхождению (сокращенно JNAO). Институт был создан в 1935 году и постепенно выполнял важную задачу по созданию винодельческой карты Франции, наводя порядок среди разнообразных и противоречивых традиций.

Основным принципом законов о Наименованиях является принцип географический. Виноград должен быть выращен, вино из него получено (но обязательно разлито в бутылки) в регионе или в коммуне (или, в некоторых случаях, в индивидуальном винодельческом хозяйстве), которые указаны на этикетке. Во Франции существует около 300 вин с Контролируемыми Наименованиями (возможно, 15% ежегодной винной продукции страны имеют право на Контролируемые Наименования), но в иерархии AOC существует бесконечная градация: более специфическая и более ограниченная территория, более престижное Наименование, более жесткие условия для приобретения Наименования и для того, чтобы сохранить его. Простое общее Контролируемое Наименование Бордо говорит нам, что вино могло поступить из любой точки этого региона, обладающего огромным объемом производимого вина. Контролируемое Наименование Медок ограничивает происхождение вина одним из чрезвычайно уважаемых районов Бордо. Контролируемое Наименование О-Медок сужает этот район до одной его лучшей части, а Контролируемое Наименование Пойяк ограничивает его до одной из больших винодельческих коммун в О-Медоке. В принципе, одно и то же вино можно отнести ко всем четырем категориям Наименований, от самого общего до самого специфического, но виноградарь, конечно, всегда выберет самое специфическое и, следовательно, самое престижное Наименование для этикетки на своем вине.

Далее, вина Контролируемых Наименований по Происхождению должны быть изготовлены из винограда, сорт которого установлен для данного района. Сорта винограда, которые могут быть использованы для получения вин с Контролируемыми Наименованиями, были определены традицией — эволюцией и адаптацией в течение веков данных сортов винограда к особенностям климата и структуры почвы. Цель законодательства — усилить традиции, о которых известно, что их соблюдение ведет к получению лучшего вина. Некоторые вина можно получить только из одного сорта винограда: например, Гран крю, Премьер крю и красные вина с Наименованием коммун в Кот д'Ор делают только из винограда Пино Нуар. (Существует несколько его разновидностей, некоторые из них дают лучший результат, чем остальные.) Бургонь Пасстугрен является простым Наименованием, и его делают из смеси Пино и Гаме. Белые вина Гран крю, Премьер крю и белые вина с Наименованием коммун в Кот де Бон должны быть изготовлены только в Шардонне, но простое Наименование Бургонь Алиготе может быть изготовлено только из Алиготе или из смеси с Шардонне. Пуй-Фюме или Сасерр могут быть получены только из сорта винограда Совиньон Блан; Шинон, Бургейль и Сен Никола де Бургейль изготавливают из Каберне Фран, без примеси какого-либо другого сорта.

Существует также ограничение на объем производимого вина, которое зиждется на установленном винодельческом принципе — чем ниже урожай, тем выше качество. Снижение урожая происходит за счет тесной посадки, подрезания, скупого удобрения почвы, отсутствия искусственного орошения — ирригация запрещена во всех районах с Контролируемыми Наименованиями. Часто выход вина составляет всего 35 или даже 25 гектолитров (770 или 550 галлонов) на гектар (2,5 акра).

И наконец, законы определяют процессы и способы возделывания винограда и изготовление вина, так же, как и способы его хранения во время его формирования, в соответствии с лучшими местными обычаями. Любопытно, что современный дегустационный тест для вин с Контролируемыми Наименованиями был создан совсем недавно. Теперь эти вина должны пройти также и дегустацию.

Следующая категория VDQS — Вина Установленного Высшего Качества по Происхождению включают в себя продукцию хороших, но менее выдающихся регионов. Правила для них те же, но они дают больше простора, например, в выборе сортов винограда или в объемах максимальной продукции. Сорта винограда могут быть (но это необязательно) более ординарными, то есть менее деликатными, более простыми в их возделывании или более плодовитыми. С другой стороны, Вина Установленного Высшего Качества всегда должны проходить дегустационный тест. Эта категория была введена в 1949 году, и количество этих вин возрастает по мере того, как улучшаются местные стандарты. Некоторые их этих вин очень хороши.

Vins de Pays (Деревенские Вина) разрешается изготавливать из большего количества сортов винограда, и объем их производства выше. Некоторые виноградари (такова уж человеческая натура) широко пользуются этой поблажкой, но многие из них добились успеха в изготовлении восхитительных, прелестных местных вин. Их не всегда легко найти, но они существуют.

Vins de Table (Столовые вина) составляют самую низкую категорию в классификации и должны отвечать некоторым разумным стандартам. В действительности Столовые Вина могут быть очень хорошими, особенно, если они изготовлены в районе с Контролируемыми Наименованиями, но их разливают по бутылкам сами виноградари, поскольку эти вина изготовлены из винограда, снятого со слишком молодых лоз, которые не могут соответствовать правилам о Контролируемых Наименованиях.

Вне классификации находятся Vins Ordinaires (Ординарные Вина) или Vins de Consommation Courrante (Вина Массового

Потребления), на их этикетках указывают только их спиртовое содержание. Их был бы целый легион, не продавайся они под фабричными марками. Это дешевые вина, порой бутылка такого вина стоит дешевле бутылки минеральной воды. За последние 20 лет качество этих вин заметно улучшилось.

Фронсак
Это маленький район в регионе Бордо на правом берегу реки Дордонь (*карты, стр. 85*), который производит хорошее красное вино. Имеет два Наименования: Фронсак и (лучшее из них) Кот Канон-Фронсак.

Фронтиньян. *См. Лангедок и Руссильон.*

Гайак
Регион, имеющий вина с Наименованиями, расположенный в долине реки Тарн к западу от Альби, в Юго-Западной Франции (карты, стр. 84). В Гайаке изготавливают приятные освежающие белые вина. Главный сорт винограда — Мозак, к нему добавляют небольшое количество винограда сортов Л'Ан де л'Эль и Онданс, а также традиционные сорта Бордело, такие, как Каберне Фран, Каберне Совиньон и Мерло. В основном Наименование Гайак означает сухие вина, а Наименование Гайак Премьер Кот обозначает сладкие вина, традиционные для этого региона. Также там изготавливают некоторые игристые вина.

Германия
Речные долины, покрытые виноградными лозами холмы, золотящиеся под осенним солнцем, бодрые виноторговцы, бокалы на высоких ножках, прохладные изящные бутылки, пахнущие цветами, благоухающие и приятные вина — таково наше представление о винодельческой Германии.

И оно соответствует истине. Виноградники Германии располагаются по берегам рек, вдоль Рейна и его притоков — Мозеля, Майна и Неккара. Люди, возделывающие виноград, деловиты и преданы своему делу. Сельская местность радует глаз, вина приятные.

Все же Германию нельзя назвать страной вина в том смысле, как называют Францию, Италию и Испанию, где его пьют все каждый день, запивая им еду. Вина в Германии недостаточно для этого, и достается оно с трудом, благодаря человеческому разуму и труду и благодаря цепкости виноградной лозы. Большая часть страны расположена слишком близко к северу, чтобы виноградные лозы могли там процветать. Немецкое вино изготавливают только в некоторых юго-восточных регионах. Оно течет не рекой, а только тоненькой струйкой; скорее всего, выход вина в Германии составляет десятую часть выхода вина во Франции или Италии. Многие из этих вин очень хорошие, малая часть из них — прелестные. Немецкие Шпитценвейне (самые лучшие вина) — это великие вина, несравненные в своем стиле, равные по категории французским белым Бургундским и Сотернам Гран крю.

Почти 90% немецких вин — белые. Красные вина не бывают хорошими на таких северных широтах. Красные немецкие вина не часто появляются на международном рынке, хотя некоторые из них, подобно Ассманшаузену из региона Рейнгау и Бадена, пользуются в Германии хорошей репутацией.

Винодельческие районы Германии занимают срединное положение между двумя климатическими зонами. На западе — умеренный морской климат, а на востоке — климат континентальный, более сухой, зимы холодные, лето жаркое. Крупные реки Германии, особенно Рейн, оказывают влияние на температуру и на климатические условия; климат по берегам этих рек приближается в морскому. Без их смягчающего влияния большая часть земель вообще была бы неподходящей для возделывания винограда. Поскольку виноград в Германии растет так близко к северу, большое значение приобретают местные условия — склоны, защищенные от ветра, или солнечная излучина реки. Каждый нюанс в изменении погодных условий оказывает прямое воздействие на качество вина, и ни один год не бывает похожим на другой. В удачные годы виноград созревает поздно и полностью; в неудачные годы виноград не успевает созреть, и из него делают немецкое игристое вино, которое называется Сект. Иногда природа создает благоприятные условия для винограда, например, часто случаются теплые дни в начале июня, когда виноград зацветает, или бывает долгая хорошая осень. Хорошо, когда зимой выпадает снег: он защищает корни лоз от холода. Утренние туманы смягчают холод, а вода в реке задерживает и отражает неяркое осеннее солнце. Но несчастья всегда подстерегают — весенние заморозки или слишком обильные дожди во время сбора урожая могут стать причиной гибели винограда.

Все же в холодном климате для винограда есть свои преимущества, так же, как и проблемы, и немецкие виноделы используют эти природные преимущества и производят вино, которое может быть получено только в этих специфических условиях. Например, одним из таких преимуществ является то, что на северных широтах виноград не вызревает так поздно, как на южных. Имея меньше сахара, способного превратиться в спирт, немецкие вина, естественно, бывают менее крепкими. Но вместо того чтобы добавить сахару, что самой собой разумеется, немецкие виноделы превращают легкость своих вин в их достоинство и запрещают шапталицию (*стр. 13*) — по-немецки, «обогащение» — всех своих лучших вин.

Мягкость солнечных лучей в этой части света также дает возможность кислоте остаться в винограде до времени сбора урожая. Хорошим немецким винам присущ некоторый избыток кислоты, благодаря которому они имеют чистый финиш и шипучесть. Однако, если их не сбалансировать, добавив им сладости, эти вина имеют тенденцию превращаться в неприятный кислый напиток. Некоторые немецкие вина содержат в себе сахар, оставшийся после брожения, но большую их часть подслащивают натуральным неперебродившим соком перед тем, как разлить вино по бутылкам.

Насколько вино должно быть сладким — это один из наиболее критических моментов в работе немецких виноделов. Как в красном тонком вине стремятся установить безупречный баланс фруктового вкуса, терпкости и кислоты, так и в Рейнских или Мозельских винах стремятся найти гармонию между фруктовым вкусом, кислотой и сладостью. В настоящее время для удовлетворения спроса на более сухие вина целый ряд немецких вин изготавливают с очень малым добавлением виноградного сока, но из этих вин лишь очень немногие пользуются успехом. Без добавочной сладости они могут показаться кислыми и худыми.

Еще одной особенностью воздействия климата является очень медленное созревание винограда. Каждый лишний день увеличивает опасность того, что виноград может пострадать от дождя или сильного ветра, но долгое созревание дает винограду время приобрести сложные и тонкие вкусы и запахи, которыми не обладают быстро созревшие фрукты и ягоды. Немцы стараются усилить эти характерные особенности своего винограда, выращивая сорта, обладающие сильным ароматом: превосходным примером тому может служить Рислинг.

Можно подвести итог, сказав, что немецкие вина относительно некрепкие, обладают сильным запахом и вкусом (характерным цветочным), и им почти всегда не хватает сладости. Недостатками немецких вин являются оборотные стороны их дос-

тоинств: легкость может обернуться слабостью, кислота — едкостью, фруктовый тон может напоминать салат из фруктов, сладость — превратиться в приторность.

Наиболее приятные немецкие вина почти всегда изготавливают из Рислинга, сорта винограда, который при благоприятных условиях может дать вина, обладающие исключительной индивидуальностью. Гроздья у него плотные, ягоды маленькие, зеленоватые, невзрачные на вид. Этот сорт нуждается в сухой почве. Вкус у него цветочный, но не тошнотворный, уравновешенный кислотой. Около четверти всех немецких лоз относятся к типу Рислинг. Почему не больше? Потому что он имеет очень важные недостатки: он малоурожайный, поздно созревает и имеет склонность к некоторым заболеваниям, которые обостряются сырой осенью, столь обычной в Германии. С другой стороны, Рислинг морозоустойчив, что дает возможность развиться Botrytis cinerea (*стр. 16*), а это очень важно для получения великих сладких вин.

Двумя другими распространенными сортами являются Сильванер и Мюллер Тургау. Они составляют соответственно 15% и свыше 30% всех лоз. Сильванер легче выращивать, он раньше созревает, и урожайность его в два раза выше, чем у Рислинга, но те более мягкие и более слабые вина, которые из него получают, не могут сравниться с винами, полученными из Рислинга.

Сорт Мюллер Тургау является результатом скрещивания Рислинга с Сильванером, которое в 90-х гг. XX века провел Германн Мюллер, швейцарец из кантона Тургау. С тех пор с этим сортом экспериментировали многие ученые. Этот сорт призван соединить в себе некоторые лучшие качества своих родителей. Он дает хороший урожай, рано созревает, и из него получают слабое, быстро созревающее вино, менее жесткое, чем Рислинг, но хорошо слаженное. В нем чувствуется привкус Муската. В Германии этот сорт распространяется все шире.

Другими сортами, которые занимают намного меньше площади, являются Рулендер (повсеместно известный как Пино Гри), который любит более богатые почвы и из которого получают более полные вина с глубокой окраской; Вейссер Гутедель (иначе Шасла), дающий легкие вина, которые следует пить молодыми; Кернер, еще один гибрид Рислинга и (красного) Троллингера; Шейребе — гибрид Сильванера с Рислингом (в отличие от Мюллер Тургау, который является гибридом Рислинга с Сильванером) — названный по имени господина Шей, который изобрел его («ребе» означает «лоза»), и Морио Мускат, гибрид Сильванера и Пино Блан, который дает вино с удивительно мускатным букетом. Другой сорт белого винограда, Эльблинг — сорт без особых достоинств, его выращивают для изготовления Секта. Сорта, из которых изготавливают красные вина, имеют намного меньше значения. Это Блауер Португизер, Блауер Троллингер и Блауер Шпэтбургундер (иначе Пино Нуар).

Для того, чтобы оценить немецкое вино, надо знать немецкие обычаи. За исключением маленьких винодельческих районов, немцы везде и всюду пьют пиво. Пивом запивают еду, поэтому немцы не задумываются над тем, какое вино подойдет к такому-то блюду. Большинство Рейнских и Мозельских вин слишком легкие и слишком богатые для того, чтобы запивать ими пикантные блюда, и они для этого недостаточно сухие.

Конечно, существует и много исключений. Немецкие вина хорошо подходят к омлетам или сырному суфле, сосискам, спарже, ветчине. Мало найдется вин, которые так хорошо подошли бы к легкому завтраку, как Мозельское, или как бутылка холодного Хока — к холодному цыпленку. Немцы пьют более сухие вина Франконии и Палатината со свининой, куропатками, фазаном, и это может быть очень удачным сочетанием.

Все же немецкие вина чаще всего пьют в свободное время, с друзьями, по вечерам, за столом или в саду. Летом вином можно наслаждаться, заедая его клубникой или персиками. Если это одно из великих вин Шпитценвейне, его следует пить медленно, без всякой закуски, смакуя его и обсуждая его достоинства.

Немецкие виноделы на редкость единодушны в своем подходе к вину: в немногих странах существует возможность достигнуть такой общности во взглядах на стиль вина и на то, как получить от него удовольствие. Но нельзя сказать, что между ними нет никакой разницы. Есть огромное различие и в качестве, и в оттенках вкуса вин.

Вкус немецкого вина отличается, в зависимости от виноградника, от условий года, от месяца сбора, даже от бочки. Многие виноторговцы не устанавливают стандартов на год сбора урожая, но работают отдельно с каждой бочкой. Однако самая большая разница во вкусе наблюдается между винами, полученными в разных частях страны. В основном эта разница возникает за счет разнообразия климатических условий и почвы. Некоторые из винодельческих районов Германии малоизвестны за пределами страны. В самом деле, в целом мире популярными являются только Рейнские вина (по-английски «Хок», по названию винодельческого района Хоххайм) и Мозельские. Кое-кто может отличить вина Палатината и, возможно, вина Штейна от вин Франконии; мало кто знаком с более сухими винами Бадена, но когда дело доходит до таких названий, как Ар, Хессише Бургштрассе или Миттельрейн, мир о них не может сказать ничего.

Для того, чтобы упорядочить всю винную продукцию, немецкие винодельческие власти разделили все винодельческие области на 11 регионов (*карты, стр. 83*). Семь из этих регионов производят Рейнские вина, один — Мозельские, три остальных — вина с достаточно разными характерами. Четырьмя главными регионами, производящими Рейнские вина, являются: Рейнгау, который на голову выше всех остальных, Рейнхессен, Наэ и Рейнпфальц (Палатинат). Тремя менее важными регионами являются Ар, Миттельрейн и Хессише Бергштрассе. Сейчас регион Мозеля включает в себя виноградники по берегам рек Рувер и Саар и официально называется Мозель-Саар-Рувер. Остальные три региона — это Франкония, Вюртемберг и Баден (qq.v.).

Подразделение этих регионов частично является следствием многовековой истории виноделия, а частично — результатом современного законодательства. Возделывание винограда на берегах Рейна началось еще при римлянах и продолжалось всю христианскую эпоху. Большие средневековые земельные участки, принадлежавшие монастырям и дворянам, при Наполеоне были разделены и отданы крестьянам. С каждым новым поколением они дробятся на все меньшие клочки земли. Это тот же самый процесс, из-за которого в Бургундии такие крошечные виноградники. В Германии же он привел к еще более высокой степени дробления. То обстоятельство, что одному хозяину может принадлежать всего лишь одна восьмая гектара (одна треть акра), занятого виноградником, скорее правило, чем исключение. Если земельные участки Кот д'Ор размером с носовой платок, то в регионах Рейна и Мозеля они размером в почтовую марку, и каждый крохотный клочок земли дает ежегодно баррель или половину барреля вина, имеющего свое собственное Наименование. В Германии было зарегистрировано около 50 000 наименований вин, теперь их около 3000, что все же считается значительным числом.

Такое сильное сокращение было введено постановлением 1971 года, по которому минимальная площадь виноградника, име-

ющего Наименование, должна быть 5 гектаров (13 акров). Это означало, что отныне соседствующие клочки земли меньше требуемого размера должны носить одно Наименование, даже если земля принадлежит нескольким владельцам и каждый из них изготавливает свое собственное вино. Эта своевременная мера, хотя в целом и разумная, была немного печальной, потому что некоторые давно известные Наименования виноградников должны были предаться забвению. Только одному или двум виноградникам из особо известных было разрешено оставить свое Наименование.

Для покупателя важно знать имя виноградаря так же, как и Наименование виноградника. Виноградник может приобрести прекрасную репутацию благодаря трудам одного или двух владельцев, а соседние виноградари могут воспользоваться тем же Наименованием для своего вина, хотя не в состоянии сравниться с ними в искусстве.

Промежуточное положение между 11-ю регионами и тысячами виноградников, находящимися в единоличной собственности, занимают четыре категории Наименований мест, появляющиеся на этикетках согласно положениям закона о вине 1971 года.

Самой крупной единицей является «Берайх» (район), всего их — 31. Они подразделяются на «Гросслаген» (гросс — большой, лаген — участок земли), которые состоят из ряда единоличных виноградников («Айнцеллаген»). Сейчас существует приблизительно 130 таких больших виноградников, включающих в себя 2600 маленьких виноградников, и каждое Наименование должным образом зарегистрировано. На этикетках также обычно указывают название города или деревни, вокруг которых расположены виноградники.

Наклейка с двумя Наименованиями, на ней указаны либо название города плюс Наименование Айнцеллаге, либо название города плюс Наименование Гросслаге. Например, если вино было получено с маленького виноградника с Наименованием Иезуитенгартен, который является частью большого виноградника с Наименованием Хонигберг, расположенного рядом с городом Винкель, то вино будет называться Иезуитенгартен из Викеля (по-немецки — Winkeler Jesuitengarten). С другой стороны, если только часть винограда поступила с виноградника Иезуитенгартен, а остальная — с других участков Хонигберга, вино будет называться Хонигберг из Винкеля. Таким образом, глядя на этикетку, нельзя сказать, поступило ли вино только с одного виноградника, или оно является смесью, если не знать, какое из Наименований принадлежит маленькому, единоличному винограднику, а какое — большому, объединенному винограднику.

Немецкое винное производство является современным, со многими нововведениями, усердно ищущим пути к максимальной продуктивности и минимальному риску. Немногие страны предъявляют такие строгие требования к тому, что именно наливают в бутылки, или требуют такого полного описания их содержимого на этикетках, как Германия. Строгость, проявляемая в этом отношении, далеко не новость. Германия ввела закон о вине еще в 1879 году.

Существующий закон делит вино на три категории. В порядке повышения качества это: Дойчер Тафельвейн, Квалитетсвейн, Квалитетсвейн мит Предикат.

Дойчер Тафельвейн означает «Немецкое столовое вино». Однако слово «Тафель» не означает «стол» в обычном смысле (стол по-немецки — «тиш»). «Тафель» скорее означает «праздничный стол»; вы можете поужинать у себя за столом («Тиш»), но для банкета будет сервирован праздничный стол («Тафель»).

Официально Немецкое столовое вино не предназначается для банкетов, хотя оно может быть очень приятным. Оно не содержит в себе много спирта. Если вино хорошее, то оно имеет легкий свежий аромат и сладкий привкус. Если оно не очень хорошее, то избыток сладости скрывает в нем недостатки кислоты.

По закону, Немецкое Столовое Вино должно иметь как минимум 8,5% спирта, и оно должно состоять из вин, поступивших из определенных винодельческих регионов (иначе оно будет называться просто «Столовое вино», которое может быть изготовлено из любых вин стран ЕЭС). Немецкое Столовое вино может быть подвергнуто шаптализации (*стр. 13*). Оно не обязано проходить дегустационный тест, но оно должно соответствовать законам о чистых продуктах и описаниях товара, которые очень строги.

На этикетках будет написано: Немецкое Столовое вино плюс Наименование зоны происхождения вина. Эти зоны не имеют отношения к 11-ти регионам, производящим качественные вина, по-видимому, для того, чтобы покупатель не принял один сорт вина за другой. Таких зон всего пять: Рейн, Мозель, Майн, Неккар и Оберрейн.

Многие столовые вина экспортируют под наименованием сорта, например, Голденер Октобер или Принц Руппрехт. Их смешивают между собой, чтобы сохранить консистенцию, соответствующую стандарту; так что, раз уж вы выбрали сорт, который вам по вкусу, вы можете быть уверены, что не разочаруетесь. Немецкие столовые вина с возрастом не становятся лучше, и их следует пить в течение года после приобретения.

Интересно заметить, что в Германии изготавливают на самом деле очень мало столовых вин. В благоприятные урожайные годы, когда вина способны достичь высокого уровня, столовые вина составляют всего 5% от общего выхода вина. Цель виноторговцев состоит в том, чтобы получить возможно лучшее вино при существующих условиях и действующих законах. Вполне вероятно, что вино, имеющее одно и то же происхождение, в один год будет классифицировано как Немецкое Столовое вино, а на следующий год как Качественное вино со знаком отличия. (По тому же принципу, если третий год будет скверным, безымянное вино сольют в цистерны для приготовления Секта.)

Следующую ступень в градации вин занимает Квалитетсвейн (Качественное вино) или, если дать его полное название, Качественное вино из определенных регионов (Qualitatswein eines bestimmtes Anbaugebiet). Это выражение всегда существует в виде аббревиатуры QBA. «Определенными регионами» может быть один из 11-ти официально установленных винодельческих регионов. Для того, чтобы войти в ранг Качественных вин, вино должно соответствовать всем требованиям региона в отношении сорта винограда, посадки, продуктивности и спиртового содержания. Шаптализация разрешена в пределах, предписанных индивидуально для каждого региона

Любое вино, которое соответствует всем этим требованиям и которому хотят присвоить ранг QBA, подвергают проверке — сначала лабораторному анализу на содержание спирта, сахара и кислоты, а затем оно проходит профессиональный дегустационный тест. Заметим, что этот тест вина-кандидаты проходят каждый год заново.

Винам присваивают очки за цвет, прозрачность, запах и вкус из возможных 20-ти очков. Для того, чтобы войти в ранг QBA, вину необходимо набрать не менее 11-ти очков из 20-ти, если же оно не получает их хотя бы по одному своему показателю, его продают как Немецкое Столовое вино. Винам, которые успешно прошли как лабораторные анализы, так и дегустационный тест, присваивается официальный контрольный номер. На его этикетках должны появиться слова «Качественное вино», или аббревиатура QBA, название региона происхождения и контрольный номер.

Выборочно на этикетках помещают и

другую информацию; на немецких этикетках много надписей, и это не пустые слова. Часто указывают год сбора урожая. Может быть упомянут сорт винограда, если основной сорт составляет не менее 85%. Если вино поступило из определенной местности в определенном регионе или с определенного виноградника, их Наименования могут быть указаны на этикетке. В добавление можно сказать, что на этикетке часто можно обнаружить имя винодела, боттлера (того, кто разливает вино в бутылки) или экспортера, сопровождаемое словом Erzeugerabfüllung, которое означает, что вино было разлито в бутылки самим виноделом. (Прежнее слово Originalabfüllund — в переводе: разлито по бутылкам на месте происхождения — теперь писать запрещается, так же, как и слова Naturwein или Naturrein, хотя их можно встретить на более старых этикетках.

Вина QBA и в самом деле бывают иногда очень хорошими. Они являются оплотом немецкого виноделия. Более возмужалые вина QBA живут долго: их выгодно хранить несколько лет, т.к. они с годами становятся более сложными. Но любое их этих вин можно с удовольствием выпить и через год после розлива в бутылки, и чем оно моложе, тем его вкус свежее и приятнее.

Квалитетсвейн мит Предикат (Качественные вина с Отличием) или QmP — это самый высокий ранг для немецких вин. Вина QmP должны поступать только из одного района внутри определенного региона, и часто они поступают только с одного виноградника в каком-нибудь определенном районе. Ни одно из вин QmP нельзя подвергать шаптализации; оно должно содержать 10% спирта без добавления сахара в процессе брожения. Закон гарантирует, что в неблагоприятные годы очень мало вин могут войти в ранг QmP, и в этом случае виноторговцы, желая подстраховать себя, подвергают свои вина шаптализации, и они входят в более низкий ранг QBA, который разрешает небольшие добавки сахара.

В то время как шаптализация (которая повышает уровень спиртового содержания, но не прибавляет сладости) является для вин QmP запрещенной, разрешается подслащивать эти вина определенным количеством неперебродившего виноградного сока, который по-немецки называется Зюсрезерве (сладкий запас). Этот виноградный сок должен происходить из того же самого виноградника, относиться к тому же сорту винограда и году урожая, что и подслащиваемое вино. Его добавляют к вину перед розливом в бутылки и хранят вино так, чтобы оно не начало бродить заново.

Вина QmP должны пройти тот же самый дегустационный тест, что и вина QBA, и получить, по крайней мере, 13 очков из 20 возможных. «Предикат», или Отличие, является одной из пяти степеней качества, каждая из которых требует своего количества набранных очков. Этими степенями являются: Кабинетт — вино, изготовленное из винограда, собранного в обычное для сбора урожая время; Шпэтлезе — вино, изготовленное из винограда позднего сбора; Ауслезе — вино из специально отобранных гроздьев винограда; Бееренауслезе — вино из ягод, отобранных с гроздьев позднего созревания; и наконец, Трокенбееренауслезе — вино, изготовленное из почти совсем увяленных ягод, отобранных с гроздьев винограда позднего сбора.

Кабинетт — это самое легкое и обычно самое сухое вино из этих пяти. Если оно соответствует своему образцу, то это тонкое вино, хорошо слаженное, с резко выраженными характерными особенностями своего типа, будь это вино Мозеля, Хока или Франконии. Слово Кабинетт (кабинет) — это неточный термин, подразумевающий, что вино имеет престиж и что оно у винодела хранится в запасе в уютном местечке.

Для того, чтобы получить вина Шпэтлезе, виноградарь должен собирать урожай поздно, после того, как виноград полностью созрел. Откладывать сбор винограда всегда рискованно из-за погоды; если же все идет нормально, то вино получится более богатым, более полным, возможно, с более высоким содержанием спирта, и стоить оно будет дороже.

Для изготовления Ауслезе выбирают самые спелые и самые здоровые гроздья, и вино тоже отличается этими же качествами. Название Ауслезе не гарантирует того, что виноград был собран позднее обычного, но часто бывает и так. Вина Ауслезе, как правило, бывают слаще и крепче, чем вина Шпэтлезе.

Для изготовления Бееренауслезе подбирают ягодку к ягодке только в исключительно благоприятные годы, когда, благодаря долгой теплой осени, виноград поражает благородная плесень. Бееренауслезе не нуждается в добавлении неперебродившего виноградного сока. Содержание натурального сахара в винограде настолько высоко, что к концу брожения много сахара остается в вине. Полученное вино бывает очень сладким и ароматным и более крепким, чем другие немецкие вина.

Трокенбееренауслезе получают тем же способом, только процессе этот растянут до чрезвычайности. Чем дольше виноградные гроздья остаются на лозе, тем более интенсивным по качеству, но меньше по количеству, становится содержимое каждой ягоды. К декабрю, или иногда даже к январю, ягоды становятся сморщенными и почти сухими, как изюм. После того, как его собрали, виноград раскладывают на столах, самые лучшие ягоды — то есть перезрелые, с поврежденной кожицей, покрытые благородной плесенью и сморщенные — отрезают одну за другой маленькими ножницами. Этот процесс изнурительный, трудоемкий, ужасно дорогостоящий (стоит в 20 раз дороже, чем изготовление вина Кабинетт). И все же игра стоит свеч, поскольку в результате получается чудесное, энергичное, яркое вино. Вина Бееренауслезе и Трокенбееренауслезе являются великими винами Германии.

Некоторые вина в Германии делают из определенного сорта вина Эйсвейн (q.v.). Это не ранг и не знак отличия, а описательный термин, обозначающий способ получения вина. Немецкое вино Эйсвейн, если позволительно воспользоваться этим термином, должно войти в ранг вин QmP. Оно может получить любую из степеней качества, но обычно это бывает Ауслезе.

По закону, на этикетках вин QmP стоят слова Квалитетсвейн мит Предикат или просто QmP, само название вина, например, Шпэтлезе или Кабинетт, регион происхождения и контрольный номер. Также может быть указан год сбора урожая, район происхождения, виноградник, сорт винограда и все остальное, как и на этикетке вин QBA.

Категория QmP включает в себя немецкие вина любого стиля, но в их лучшем виде. Молодые вина Кабинетт обычно бывают освежающими, легкими, восхитительными. После нескольких лет хранения в бутылках они раскрывают свои достоинства: элегантность, деликатность, силу. В Рислинге может присутствовать намек на суровость; он всегда отличается прекрасным балансом между фруктовым тоном, кислотностью и полнотой тела. Вина QBA вместе с винами QmP степени Кабинетт составляют около 75% всего выхода немецкого вина, и они являются типичными винами.

Шпэтлезе и Ауслезе — вина более специфические. Этим винам, изготовленным в благоприятный год, требуется от 5 до 10-ти лет дозревания в бутылках, чтобы они сумели вознаградить потраченные на них усилия. Бееренауслезе и Трокенбееренауслезе — исключительно редкие вина. Это вина для знатоков, которые пьются по особому случаю, и они одни из самых дорогих в мире. Их можно, как и другие не-

мецкие вина, пить молодыми, но они достигают пика своего совершенства, возможно, только через 15—20 лет, а некоторые из них можно хранить почти вечно.

Грав

Это важный район и Наименование по Происхождению в регионе Бордо.

Грав производит как красные, так и белые вина. Он расположен на левом берегу Гаронны и на севере граничит с Медоком. Район включает в себя и город Бордо; в самом деле, виноградники начинаются прямо с окраин города, и для них представляют угрозу магистрали, жилищное строительство и растущие цены на землю.

Местность там ровная, покрытая глубоким слоем песка и гравия («грав» на местном наречии означает «гравий»). В сельской местности некоторые виноградники посажены на расчищенных лесных участках и окружены соснами.

Обычно Наименование Грав связывают с белым вином, полусладким и весьма посредственным. На самом деле, одну четвертую или даже одну третью часть вин Грава составляли и составляют красные вина. Многие из них очень качественные, тонкие вина, и среди них находятся величайшие из великих вин: Шато О-Брион и Ла Миссьон О-Брион.

Великие красные вина Грава, когда они созревают, обладают потрясающим богатством, зрелостью и утонченностью вкуса. У них скорее больше общего с красными винами Медока, чем с красными винами Помероля или Сент Эмильона. Главными сортами красного винограда являются Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло и небольшое количество Пти Вердо.

Скверные белые вина — это дело прошлого. Сейчас белые вина Грава, в основном, сухие и хорошего качества. Некоторые из них — исключительные, изысканные вина: сложные, богатые, предназначенные для долгого хранения (например, несравненное вино О-Брион, выдающиеся вина Домен де Шевалье и Шато Лавиль, О-Брион). Белые вина в Граве получают из сортов винограда Семильон и Совиньон Блан с небольшим добавлением Мюскаделя.

Официальная классификация вин Граве была утверждена в 1953 году и была пересмотрена в 1959 году. В целом, шестнадцать шато удостоились чести быть включенными в эту классификацию (*см. вставку*), некоторые из них благодаря своим красным винам, некоторые — белым, а некоторые — благодаря и тем, и другим. В отличие от шато Медока (q.v.) классификационные виноградники Грава не делятся на несколько категорий: на этикетках они все обозначаются просто как Гран крю классе Грав (вместе с названием шато и Контролируемым Наименованием).

Порядок записи алфавитный, за исключением Шато О-Брион, чей кларет был настолько выдающимся, что его еще сто лет назад включили в список первых лучших вин Медока 1855 года; по обычаю, он возглавляет список вин Грава.

В Граве существует около 300 виноградников, не включенных в классификацию, которые изготавливают и продают вино под названием своего шато, домена или кло, а также большое количество мелких виноделов (главным образом, на юге района), которые просто продают свое вино под общим Наименованием Грав.

Грав де Вэр

Маленький регион Бордо со своим собственным Наименованием, окруженный со всех сторон территориями большого района Антр-Де-Мер (*карты, стр. 85*). Гравиевая почва (graves) этой местности дает белые вина и небольшое количество красного вина, которое может быть исключительнс хорошим.

Греция

В Греции виноградники расположены и на материке, и на островах. Большинство виноградников находится рядом с морем, которое смягчает жаркий сухой климат.

Классификационные красные вина Грав

Наименования коммун даны в скобках.

Шато О-Брион (Пессак)
Шато Буско (Кадойяк)
Шато Карбонье (Леоньян)
Домен де Шевалье (Леоньян)
Шато Фьезаль (Леоньян)
Шато О-Байи (Леоньян)
Шато Ла Миссьон О-Брион (Таланс)
Шато Ла Тур О-Брион (Таланс)
Шато Латур-Мартийяк (Мартийяк)
Шато Малартик-Лагравьер (Леоньян)
Шато Оливье (Леоньян)
Шато Пап Клеман (Пессак)
Шато Смит-О-Лафитт (Мартийяк)

Классификационные белые вина Грав

Наименования коммун даны в скобках.

Шато Буско (Кадойяк)
Шато Карбонье (Леоньян)
Домен де Шевалье (Леоньян)
Шато Куэн (Вильнав д'Орнон)
Шато Куэн-Люртон (Вильнав д'Орнон)
Шато Латур-Мартийяк (Мартийяк)
Шато Лавиль О-Брион (Таланс)
Шато Малартик-Лагравьер (Леоньян)
Шато Оливье (Леоньян)
Шато О-Брион (Пессак)

Скудная почва, состоящая из мела, вулканической породы и булыжника, хорошо подходит для развития виноградарства. Большую часть продукции составляют ординарные красные и белые вина, довольно непредсказуемого качества, которые потребляются на местах. Большие винодельческие фирмы производят свои собственные марочные вина. Это добротные вина, отличающиеся постоянством качества, а 12% общего объема винной продукции состоит из вин лучшего качества, с Контролируемыми Наименованиями, подлежащими правительственному обеспечению. Поддержка, оказанная экспортной торговле Греции, когда в 1981 году страна присоединилась к ЕЭС, дала свой результат, которым явились усилия улучшить качества вин и более жесткое выполнение правил контроля, введенного в 1963 году.

Наиболее обширным и важным винодельческим районом является южный земляной массив Пелопоннеса. Хорошее, очень известное красное вино Немея приходит к нам со склонов холмов, расположенных вокруг Коринфа. Его делают из сорта винограда Агиоргитико. Немея — крепкое, здоровое сухое вино, почти черного цвета. Мускатное вино из Патроса на северо-западе Пелопоннеса — это десертное вино хорошего качества, золотистого цвета и с крепким запахом. Патрас также производит самую лучшую Мавродафну — сладкое красное десертное вино с высоким спиртовым содержанием, хорошо созревающее. Более легкие сухие вина, включая и розовые, — известные в Греции как «коккинели» — изготавливают в том же самом районе из винограда Родитис. В Центральном Пелопоннесе, в Аркадии делают легкое, ароматное белое вино под названием Мантиния. Монемвазия на юге производит сладкое вино, которое называют по-разному: Мальвазия, Мальвуази и Малмси.

Пелопоннес поставляет самое лучшее вино — Ретсина. Ретсина получает свой отчетливый, напоминающий скипидар запах и вкус от сосновой смолы, которую добавляют к суслу во время брожения. Большая часть вина Ретсина — это белое вино, но небольшую часть коккинели получают тем же самым способом. Легенда гласит, что традиционный греческий вкус развился в те времена, когда в Древней Греции смесью сосновой смолы и гипса запечатывали амфоры с вином. Ретсина — это заимствованный, приобретенный вкус, но он таков, что целые поколения приезжих и сами греки считают его достойным приобретения.

В северных греческих провинциях — Фессалии, Македонии и Фракии благодаря более влажному и более прохладному климату красные вина могут достигнуть высокого качества. Наусса — это энергичное и оригинальное вино очень темного цвета. Рапсани, вино, которое получают в регионе горы Олимп из нескольких сортов винограда, поначалу бывает довольно грубым и жестким, но со временем становится более мягким и податливым. Виноградники Аминтеона, расположенные рядом с северо-западной границей, дают несколько терпкие, глубоко окрашенные вина.

Острова Греции, разбросанные по Эгейскому морю, дают около 20% всей винной продукции страны. Крит, самый большой и самый южный остров, производит большей частью возмужалые, крепкие красные вина. Некоторые из лучших вин, особенно те, что получают в Арханае, изготавливают в центральной и северной части острова вокруг порта Ираклион.

Остров Самос, находящийся прямо около берега Малой Азии, веками славился своим сладким Мускатным вином, которое традиционно получают без крепления спиртом из винограда, который увялен частично, чтобы сахар в нем сконцентрировался. В настоящее время изготавливают также более сухие, крепленые версии этого вина. Население Самоса защищает все свои вина при помощи необычно строгих предписаний.

Среди мелких островов, большинство из которых производит вино разного качества, крошечный островок Фера прославился благодаря своим очень крепким, но кисловатым винам. Эти вина являются продуктом вулканической почвы и климата, в котором палящее солнце сочетается с прохладным ветром, дующим с Эгейского моря.

Продукт (крю)
Этим словом во Франции определяют продукцию — виноград или вино, — полученную с одного виноградника или винодельческого хозяйства. Таким образом, этот термин означает также и высокое качество, так как продукцию низкого качества обычно смешивают с продукцией других виноградников и не стремятся сохранить ее индивидуальность.

О-Медок. *См. Медок.*

Хессише Бергштрассе
Это крошечный винодельческий район в регионе Рейна, он расположен между восточным берегом Рейна и рекой Майн (*карты, стр. 83*). Виноградники занимают всего 350 гектаров (865 акров), выход вина составляет около 300 000 гектолитров (660 000 галлонов), менее 1% от общего производства вина в Германии. Вина мягкие, хорошо сбалансированные, в стиле Хок, в бутылки их разливают рано — весной после сбора урожая, и пьют их сразу же после этого. Их редко можно увидеть за границей.

Два района (Берайхе) Штаркенбург и Умштадт включают в себя 22 единоличных виноградника (Айнцеллаген), которые сгруппированы в три более крупных объединенных виноградника (Гросслаген).

Венгрия
Самым известным венгерским вином является белый Токай с северо-востока страны. Ограниченные реками Бодрог и Серенч холмы Токайского региона покрыты виноградниками, площадь которых равняется приблизительно 6000 гектаров (14 800 акров). Эти виноградники являются источником одного из самых великих благородных вин (*стр. 16*). Песчаный, глинистый слой почвы покрывает вулканическую подпочву. Летом температура воздуха бывает высокой, а осадки небольшими, в то время как осень мягкая и влажная, благоприятная для грибка Botrytis. Распространенными сортами винограда являются сладкий Гарс Левелю, ароматный Желтый Мускат и, кроме этого, толстокожий Альтесс, известный в Венгрии под названием Фурминт, который особенно восприимчив к благородной плесени.

В отличие от других вин с благородной плесенью, Токай делают не просто из покрытого плесенью и раздавленного винограда. Вместо этого к суслу из обычного белого винограда добавляют густую пасту из винограда с благородной плесенью. Во время сбора урожая гроздья винограда с благородной плесенью, называемые «ассу», дробят или машиной, или традиционным способом, превращая ее в пасту, и помещают в 35-литровые (8 галлонов) контейнеры, которые называются «путонь». Число контейнеров, добавляемых к стандартному числу с суслом из обычного винограда, определяет, насколько сладким будет полученное вино. На этикетках обычно указывают, сколько контейнеров было влито. Токай Ассу 5-Путоней — самый сладкий из тех, что бывает в продаже; вино 6-Путоней редко встречается.

Обогащенное сусло затем переливают, предварительно профильтровав, в бочки, чтобы там брожение закончилось и вино зрело в течение 5-6 лет. Бочки при этом не затыкают, и на поверхности вина образуется слой мягкой бархатистой плесени, которая придает букету вина его характерные особенности.

Токаем-самородком считается такое вино, которое изготовлено из гроздьев ви-

ноградa, откуда ягоды, пораженные благородной плесенью, не были взяты и использованы отдельно. Сладость высококачественного вина-самородка одного года урожая определяется пропорцией винограда с благородной плесенью в снятом урожае.

Эссенцию, самое редкое из Токайских вин, делают из сока винограда с благородной плесенью, который медленно стекает под естественным давлением ягод, загруженных большими кучами в кадки. Богатой сахаром Эссенции дают бродить медленно, в течение многих лет. Это вино, которое когда-то считали эликсиром и полагали, что оно может жить двести лет и дольше, стало с тех пор слишком редким и слишком дорогим, и его продают только на аукционах. В наши дни эту Эссенцию используют для обогащения Токая Ассу, который в таких случаях продают под наименованием Токай Ассу Эссенция.

Токай ценится настолько высоко, что стремится затмить собой все остальные венгерские вина. В действительности же разнообразная почва и климатические условия дают возможность получать целый ряд белых и красных вин, как сладких, так и сухих. Красные вина производят в южном районе вокруг Сексарда; белый Пеши Олас Рислинг, не имеющий отношения к классическому немецкому сорту того Наименования, производят в юго-западном регионе Мечека; красное вино из сорта винограда Опорто делают в регионе Виллань-Шиклош, к югу от Мечека; и ароматные, властные белые столовые вина являются отличительной особенностью побережья озера Балатон, одного из самых больших озер в Европе.

Самым важным красным венгерским вином, идущим на экспорт, является вино Бикавер (Бычья кровь), которое получают в окрестностях города Эгера. Это вино, изготавливаемое из винограда Кадарка, Пино Нуар и Мерло, глубоко окрашено, немного грубовато и с возрастом приобретает характер. Из этого же региона поступают как сухие, так и сладкие белые вина, особенно полнотелое вино Эгри Леаника.

Гибрид

Этот термин используется в виноградарстве для определения результата скрещивания любого сорта лозы Vitis Vinifera (*стр. 5*) с сортом других видов, обычно Vitis Zabrusca (*стр. 7*).

Израиль

Построенная на древних библейских традициях виноградарства винная индустрия современного Израиля использует современное оборудование для того, чтобы справиться с проблемами, которые ставит перед ней сухой жаркий климат, и производить вина в широком ассортименте. Традиционное пристрастие к сладким, часто приторным, красным десертным винам меняется в пользу легких сухих красных и белых столовых вин, которые получают из недавно завезенных сортов винограда Каберне Совиньон и Каберне Блан. Также делают игристые вина, от сухих до очень сладких. Все вина, идущие на экспорт, — в основном, в США — проходят проверку на качество и Институте Вина Израиля и получают сертификат кошерных вин.

Самые важные винодельческие области включают в себя склоны горы Кармель; виноградники на северном берегу Галилейского моря на севере страны; обширные виноградники на плоских равнинах восточнее Яффы и Тель-Авива и окраины Беэр-Шевы на границе с пустыней Неджев на юге.

До недавнего времени сорта винограда Кариньян и Гренаш служили для изготовления всех израильских красных вин, а сорта Семильон, Клерет и Мускат — для производства белых вин. Однако недавние посадки лоз Совиньон Блан дают вино лучшего качества, обладающее более высоким потенциалом к развитию. Почти 75% вина изготавливает большой кооператив Цикрон Якоб, который находится у подножия горы Кармель.

Самые известные красные вина — это Адом Атик, Ацмон, Кармелит, Примор и Шато Виндзор. Шато де ла Монтань, Монт Блем, Массада и Кармель Хок — самые популярные белые вина. Главные наименования марок сладких десертных вин включают в себя Шато Ришон, Топаз, Альмог и Тоду. Ведущими израильскими игристыми винами, изготовленными по шампанскому методу (q.v.), являются вина с этикеткой Президентское Игристое Вино.

Италия

Благодаря надежному средиземноморскому климату и винодельческим традициям, которые с этрусских времен насчитывают, по меньшей мере, 3 000 лет, Италия соперничает с Францией как самый крупный производитель вина в мире и, в основном, превосходит Францию как самый крупный в мире эспортер. Количество произведенного вина огромно — около 70 000 000 гектолитров (1 540 000 000 галлонов) в 1980 году — и его разнообразие под стать качеству. Красные и белые, сухие и сладкие, спокойные и игристые, крепленые — все эти вина изготавливают большее число виноделов, чем возможно пересчитать.

Итальянские вина и техника виноделия в середине XX века были такими же, как те, что описаны в книгах сотни лет назад, — ничего не изменилось. Прототипом итальянского винодела был крестьянин, который собирал урожай с лоз, посаженных под фруктовыми деревьями. Его лозы вились и образовывали беседки, с ветвей срывали гроздья винограда, который и обеспечивал семью вином на целый год. Теперь эти дни ушли в прошлое, и более точным образом итальянского винодела является молодой энолог с законченным образованием, обладающий передовыми знаниями в области биохимии и всего того, что происходит в царстве виноградарства и виноделия. Результатом этих перемен, особенно в Южной Италии, Сардинии и Сицилии, стало вино массового производства — чистое, приятное, легкое для питья. Но перемены коснулись всех итальянских вин, от самых скромных до самых ценных.

Удивительно, что в такой страстно приверженной анархии стране меры к улучшению были предприняты правительством. В 1963 году итальянское правительство ввело законы, контролирующие винодельческую промышленность. Вина, соответствующие этим правительственным стандартам, очень похожим на французскую систему Контролируемых Наименований, носят на своих этикетках надпись Деноминационе ди Ориджине Контроллата (DOC). В настоящее время существует более 200 вин DOC, и основным результатом введения законов о вине было значительное и постоянное повышение качества всех итальянских вин, не только удостоенных ранга DOC. Существует проект создания категории для более тонких вин: Деноминационе ди Ориджине Контроллата е Гарантита (DOCG). Первые четыре сорта вина, которые хотят включить в эту категорию, — Бароло, Барбареско, Вино Нобиле ди Монтепульчиано и Брунелло ди Монтальчино — указывают на то, что они являются величайшими итальянскими винами, по крайней мере, с официальной точки зрения.

Недавно некоторые легкие качественные вина были объединены в дополнительную категорию Vini tipici (вини типичи), что обозначает «типичные вина» и является грубым эквивалентом французских «вэн де пэи». Вина, которые не соответствуют стандартам DOC или «вини типичи», продают просто как «вини ди тавола» — столовые вина.

Каждый итальянский регион, начиная с Валь д'Аоста и Трентано-Альто Адидже

на границе с Альпами до Калабрии и Сицилии на юге изготавливают вина (*карты, стр. 82*). Среди них мало вин, предназначенных для долгого хранения. Большинство итальянских вин предназначено для того, чтобы их пили молодыми. Они свежие, утоляют жажду, гибкие и ароматные, часто с деревенским землистым привкусом.

Некоторые вина из северной части Италии, особенно из Пьемонта, стоят несколько в стороне. Пьемонт — это родина красного винограда Неббиоло, самого благородного сорта в Италии, и оба знаменитые вина, которые из него получают, Бароло и Барбареско, достойны своего Наименования DOCG. Это два солидных вина; Бароло, возможно, солиднее, чем Барбареско, которое может быть более деликатным. Вина очень похожи между собой и особенно ценятся после 8—20 лет хранения в бутылках. Другими хорошими Пьемонтскими винами, также изготовленными из сорта Неббиоло, являются Гаттинара и Карема. Некоторые менее качественные вина, полученные из винограда Неббиоло, не соответствуют стандартам DOC, но они тем не менее чистые и хорошо пьются. Их продают как Неббиоло, или Спанна (местное название сорта Неббиол). Также производят некоторое количество «вино новелло» — нового вина, гибкого и нежного, которое следует пить очень молодым; его производят способом углекислородной мацерации (*стр. 11*) из винограда Неббиоло. Другие, менее известные пьемонтские сорта вин, особенно приятные, если их пить на следующий год после сбора урожая, изготавливают из винограда Барбера, Дольчетто и Гриньолино.

Пьемонт большей частью производит красные вина, но его приятные чистые белые вина, сделанные из винограда Кортезе, и Асти Спуманте, сладкое игристое вино, полученное из Муската, известны всему миру.

Ломбардия также производит ряд вин из сорта Неббиоло: игристые вина, изготовленные по шампанскому методу (q.v.), и обычные белые вина, большей частью из сортов, завезенных из Франции и Германии. Соседний с ней район Трентино-Альто Адидже дает белые вина из сортов Сильванер, Рислинг и Гевюрцтраминер и красные вина из сортов Каберне и Мерло.

Повсеместно по всей северо-восточной Италии производятся легкотелые, гибкие, соблазнительные вина, как белые, так и красные. Их получают из французских сортов винограда: Мерло, Каберне Фран, Пино Неро (Пино Нуар), Пино Гриджио (Пино Гри) и Совиньон Блан. Из итальянских сортов регион Венето производит три сорта вин, которые чаще всего экспортируются: два красных, Бардолино и Вальполичелла, и белое вино Соаве. Все они изготавливаются мелкими виноделами, индустриальным или индивидуальным способом, и обладают большим шармом.

Все эти три вина поступают из окрестностей старинного города Вероны. Бардолино преимущественно изготавливают из сорта Корвина с небольшим добавлением винограда сортов Рондинелла, Малинара и Неграра, растущего в виноградниках на восточном берегу озера Гарда, около деревни Бардолино. Бардолино — легкое, ароматное вино, которое часто бывает слегка шипучим (фридзанте), и его лучше пить молодым и охлажденным. Вальполичеллу делают из тех же сортов; это вино чуть более полнотелое и чуть сильнее окрашено, чем Бардолино, а в остальном похоже на него.

Район Вальполичелло также производит вина, которые называются Речиото или Речиоте Амароне. Их получают из тех же сортов, что и Вальполичеллу, но для него отбираются только самые отдаленные от середины грозди виноградины, те, которые получили больше солнечного тепла и света. Часть этого винограда увяливают, чтобы сконцентрировать в нем сахар. В результате, после долгого содержания в бочках и бутылках, получают богатое, крепкое вино.

Белое вино, которое делают в Соаве, одно из самых популярных вин в Италии. Оно очень светлое, часто с зеленоватым отливом. Хотя оно, без всяких сомнений, является сложным вином, его лучше всего пить молодым ради его легкого фруктового аромата.

Из самого центра близлежащего региона Эмилия-Романа поступает вино Ламбруско, которое экспортируют в больших количествах. Его получают из красного винограда с тем же названием. В своем лучшем виде это легкое освежающее вино. Самые лучшие вина региона носят название Колли Болоньези — от названия окрестностей Болоньи, где из Барберы, Мерло, Совиньона Блан и Пино Бьянко и других сортов получают легкие сухие красные и белые вина — часто слегка шипучие, и почти всегда их лучше пить молодыми.

Тоскана славится прежде всего своим Кьянти, красным вином из Флоренции и Сиены, которое, в основном, получают из сорта Санджовезе. Наименование Кьянти используют еще со средних веков, но за это время природа вина подверглась многим изменениям и все еще продолжает изменяться. До недавнего времени большая часть Кьянти изготавливалась в соответствии с «говерно аль узо Тоскано» (по тосканскому обычаю). Это процесс, когда сусло приготавливают из частично увяленного винограда, а потом его добавляют к новому вину после того, как его брожение закончилось. Результатом является повторное брожение, а после него получается энергичное, приятное вино, полное аромата и часто слегка шипучее. Его следует пить молодым. Однако за последнее время метод «говерно» вышел из моды, и виноделы сосредоточили свои усилия на изготовлении более обычного вина, которое дозревает в деревянных бочках в течение двух или трех лет, зарабатывая себе соответственно возрасту наименование «векчио» или «ризерво», и которое пьют после нескольких лет хранения в бутылках. Фляги, оплетенные соломой, известные как «фьяски», которые когда-то и предназначались для молодого вина «говерно», заменили собой строгие бутылки типа Бордо. Стало ли вино в этих бутылках лучше, чем его менее серьезный, но более добродушный предшественник, — это вопрос спорный, но нет сомнений в том, что большая часть современного Кьянти — это великолепное вино, обладающее характером и деликатностью.

Область с наименованием Кьянти очень обширна, и она подразделяется на семь главных секций. Кьянти Классико, сердце региона, считается лучшим и соответствует самым строгим требованиям DOC. Однако в каждом районе существует много виноделов, и экспертиза вина отдельно виноделa или кооператива, к которому он относится, определит скорее качество Кьянти, чем его точное географическое происхождение. Каким бы ни было его точное Наименование, правила DOC настаивают на том, чтобы Кьянти изготавливали большей частью из винограда Санджовезе.

Тоскана также производит два вина DOCG: Брунелло ди Монтальчино, которое изготавливают в окрестностях Сиены на границе с зоной Кьянти, и Вино Нобиле де Монтепульчиано. Обладающее богатым вкусом ароматное Брунелло делают из винограда Брунелло, который также называют Санджовезе Гроссо, разновидности основного сорта Кьянти. Вино Нобиле — это мужественное, хорошо сбалансированное вино, которое большей частью получают из винограда Санджовезе.

Есть и другие хорошие Тосканские вина. Маленький виноградник Сассикайа дает красное вино, превосходное по всем показателям. Однако его можно продавать только как столовое вино, потому что его независимо настроенный производитель сажает только лозы Каберне Совиньон, сорт, который правила DOC для Тосканы не признают.

До того как было введено законодательство DOC, в Италии производили ряд белых вин Кьянти. Теперь вина Кьянти должны быть красными, а самое известное белое вино Тосканы, имеющее ранг DOC, — это Верначча ди Сан Джиминьяно, приятное сухое вино, мягкое, обладающее некоторой элегантностью. Находящийся неподалеку от Тосканы остров Эльба производит как красные, так и белые вина из местных разновидностей винограда Санджовезе и Треббиано. Железистая почва острова придает винам, некоторые из которых статус DOC, отчетливый своеобразный вкус, отличающийся от вкуса родственных им вин на материке.

Из центральной провинции Италии Умбрии поступает Орвието, вино бледно-золотистого цвета, которое, в основном, получают из винограда сорта Треббиано Тоскано, который растет в холмистых виноградниках вокруг древнего этрусского города Орвието. Первоначально вино Орвието обладало мягкой сладостью, которую итальянцы называли «аббокато» (сладкий вкус). Однако современный вкус, предпочитающий сухие белые вина, сильно сократил производство вин «аббокато». Большая часть вина Орвието в наши дни — это сухое вино с цветочным букетом и с легким привкусом горечи.

Орвието также производит тонкое «вин санто» — образец разновидности десертного вина, распространенного во всей Италии. «Вин санто» получают из винограда, который оставляют увяливаться на соломе после сбора урожая, а вино из него изготавливают только на следующую Пасху, обычно на Страстной неделе («вин санто» и означает «святое вино»). «Вин санто» из Орвието держат в бочках пять лет. Оно приобретает сладкий медовый вкус и глубокий желтый цвет. Другие же вина должны быть сухими, но все они отличаются богатством вкуса и глубоким цветом.

К востоку от Умбрии находится регион Марке, известный своим вином Вердиччио — легким, привлекательным белым вином, которое обычно продают в бутылках своеобразной формы, похожей на амфору. Область на юге Марке, тянущаяся вдоль побережья Адриатического моря, — это Абруцци. Самое известное вино этого региона, получившее ранг DOC, Монтепульчиано д'Абруццо, здоровое, великодушное красное вино.

С холмов Альбано в окрестностях Рима поступает, возможно, самое известное итальянское белое вино — Фраскати. Оно может быть сладким, полусладким или сухим. Большей частью оно сухое, и его пьют, пока оно молодое и освежающее.

Чем дальше на юг, тем быстрее созревает виноград, выход вина становится огромным, и тем труднее найти качественные вина. И все же именно на юге улучшения в области виноградарства и виноделия производят самое большое воздействие.

Сицилия ныне получает первоклассные столовые вина, особенно из виноградников, расположенных на вулканических склонах горы Этны. Эти виноградники дают красные, белые и розовые вина, которые получили статус DOC. На юге острова производят вина сладкие, белые из Муската, а на западе — Марсалу, самое известное итальянское крепленое вино.

Как и другие европейские крепленые вина, Марсала своим происхождением обязана английским виноторговцам 18-го века. Заметив подобие между местными винами Марсалы и Мадейры (q.v.), британцы начали делать из них крепленые вина. К смеси из местных вин добавляется порция бренди и порция подогретого, а следовательно, слегка пригоревшего сусла. Смесь продолжает дозревать в бочках в течение разного периода времени: от четырех месяцев для Марсалы Фино, до 5-ти лет для Марсалы Верджина, которая часто готовится по системе солера (*см. Херес*). У Марсалы любопытный проникновенный вкус ореховой карамели. Она ценится и как столовое вино, и как помощник в кулинарии при приготовлении десертов, которым она придает особый вкус, включая и сладкие кремы.

Самый большой остров Италии Сардиния — это родина многих вин, имеющих ранг DOC. Из окрестностей города Кальяри поступают десертные вина, полученные из Муската, а также Нурагус ди Кальяри, сухое, слегка кисловатое белое вино, полученное из винограда Нурагус. Сардинские красные вина обычно бывают жесткими и темными. Они получили наименование «вини нери» (черные вина). На острове также изготавливают вино Верначча ди Ористино — некрепленое, но похожее на херес вино, чей процесс винификации зависит от пленки «флор» (*стр. 16*). Там же получают Мальвазию ди Боза, богатое десертное вино, которое иногда крепят.

Юра

Небольшой анклав, состоящий из виноградников во Франции, рядом со швейцарской границей (*карты, стр. 84*). Юра производит приятные красные, белые и розовые вина. Самые легкие из розовых вин носят наименование «серых» (гри).

Великие вина этого района — это «вэн де пай» (соломенные вина) и «вэн жон» (желтые вина).

«Соломенные вина» — очень редкие в наши дни — получают из частично увяленного винограда, который раскладывают на соломенные подстилки, чтобы он подсыхал. Сок винограда становится более концентрированным, и в результате вино получается очень сладким. Желтые вина получают из винограда Савиньен (местное название Траминера). Их хранят в недолитых бочках (*стр. 15*) и добавляют к ним плесень «флор», как к хересу (*см. Херес*). Лучшее из этих вин — Шато-Шалон, глубокое, богатое, с ореховым тоном и чрезвычайно сухое. Его следует хранить в бочках минимум шесть лет до розлива в бутылки, и оно может зреть в течение долгих лет.

Жюрансон

Традиционные сладкие белые вина Жюрансона, небольшого местечка с Наименованием по Происхождению, расположенного на холмах у подножия французских Пиренеев, к югу от По (*карты, стр. 84*), имеют вкус и аромат, напоминающие красную гвоздику, цветы акации или лесной орех. Это уникальные вина, редкие, но достойные того, чтобы их поискали.

Лаланд-де-Помероль и Неак

Два небольших местечка рядом с районом Помероля, который делит с ними Наименование Лаланд-де-Помероль (*карты, стр. 85*). Лучшие вина, которые они производят, — причем все красные — соперничают с винами Помероля.

Лангедок и Руссильон

Самая продуктивная винодельческая область Франции. Два соседствующих региона тянутся от Авиньона на востоке до Лиму на западе и от Каркассонна на севере до испанской границы на юге Перпиньяна (*карты, стр. 84*). Лангедок и Руссильон являются родиной многих вин, которые используют для купажа в ординарных столовых винах, но там же существует целый ряд вин, которые заслуженно вошли в разряд Контролируемых Наименований и получили статус VDQS.

Восточная граница проходит по району VDQS, Костьер дю Гар, где изготавливают крепкие красные вина. Простые белые вина поступают из местечка с Наименованием Клерет де Бельгард, расположенного ближе к югу, и местечка Клерет дю Лангедок с Контролируемым Наименованием, расположенного дальше к западу. Между этими двумя местечками находятся три других, производящих крепленые вина из винограда Мускат — Мускат де Люнель, Мускат де Мирваль и Мускат де Фронтиньян. Из этой же самой местности посту-

пает и Пикпуль де Пине, легкое сухое белое вино, имеющее статус VDQS.

Приятные, освежающие красные вина, ароматные и гибкие, производят в Сен-Шинене и Минервуа, двух больших районах VDQS, расположенных дальше к западу. Относящийся к области VDQS район в Корбьере, имеющий Контролируемое Наименование, Фиту производит крепкие красные вина с хорошим цветом и букетом. Район Бланкет де Лиму производит сухое белое вино, немалая часть которого идет на изготовление игристого вина по шампанскому методу (q.v.).

Юг Корбьера является продолжением обширной винодельческой зоны Руссильона, который производит здоровые красные вина, некоторое количество приятных белых вин и несколько крепленых, очень известных во Франции, но малоизвестных за рубежом. Красные вина имеют статус VDQS, но крепленые вина имеют свои собственные Контролируемые Наименования, из которых самым известным является Баньюль, а также Ривезальт и Мори. Их производят способом, похожим на способ получения портвейна (q.v.), за исключением того, что эти вина, как херес, зреют в недолитых бочках (*стр. 15*) и могут стать сравнительно качественными, приобретя rancio, горелый вкус рыжевато-коричневого портвейна от долгого дозревания в бочках.

Главными сортами являются Гренаш и Мускат. Контролируемое Наименование Баньюль Гран крю должно состоять из 75% Гренаша, а Мускат де Ривезальт содержит в себе только Мускат.

Лихтенштейн

Это крошечное княжество, зажатое между Австрией и Швейцарией, производит только около 800 гектолитров (17 500 галлонов) вина в год. Скорее всего, это вино потребляют на месте. Большая часть вина поступает из виноградников, расположенных рядом со столицей Вадуц. Вино Вадуцер — красное, легкое, почти розовое, его получают только из винограда Пино Нуар. Подобные вина делают в городках Шан, Тризен и Бальцерс и называют их по месту происхождения.

Листрак

Коммуна в Медоке, получившая свое собственное Контролируемое Наименование внутри региона Бордо. *См. Медок.*

Луара

Долина Луары, четвертый по величине винодельческий регион во Франции и один из самых северных (*карты, стр. 84*), предлагает множество разнообразных вин — сухих и сладких белых вин, которые могут быть обычными и игристыми; сухих и полусладких розовых вин и меньшее количество легких, ароматных красных вин. Основного Наименования «Луара» для них не существует. Наименование реки используют в Наименованиях различных вин, которые изготавливают в ее долине. Эти вина имеют ряд Наименований.

Река Луара имеет протяжение более 1045 км (650 миль). Она течет с гор Центрального массива на юго-востоке Франции к атлантическому побережью на западе. Виноградники располагаются как по берегам реки, так и по берегам ее притоков между Пуйи-сюр-Луар в середине Луары и городом Нантом в ее устье (*карты, стр. 86*).

В Пуйи-сюр-Луар и Сансерре, расположенном на противоположном берегу Верхней Луары, находятся самые восточные виноградники с Контролируемыми Наименованиями. Пуйи-Фюме и Сансерр — два белых вина, которые получают из винограда Совиньон Блан. В Пуйи этот сорт называют Блан Фюме, потому что, когда его возделывают на местной меловой и кремнистой почве, она придает вину особый привкус и запах дыма. Вина Пуйи-Фюме и Сансерр — оба очень сухие, бледные по цвету и ароматные. Ими хорошо запивать еду, особенно они подходят к устрицам и крабам, и их следует пить через три года после розлива в бутылки.

Менее качественное местное вино, которое называют Пуйи-сюр-Луар, делают из белого винограда Шасла; классификацию Пуйи-Фюме могут получить вина, изготовленные только из винограда Совиньон.

На защищенных от ветра склонах Сансерра почва более разнообразна, чем в Пуйи, и качество вина там неодинаковое. В годы, когда бывает мало солнца, вино может быть довольно кислым.

На юго-западе Сансерра находятся два соседствующих анклава из виноградников в Квинси и Рейли, которые славятся своими чистыми, сухими, бодрящими белыми винами, изготовленными из винограда Совиньон.

Эти вина сильно напоминают вина Пуйи-Фюме и Сансерр. В Рейли также делают некоторые красные и розовые вина.

В середине региона Луары вокруг города Тура расположен большой ареал Турень с Наименованием, который производит хорошие ординарные вина. В местных кооперативах изготавливают белые, розовые и красные вина. Трем деревням разрешено прибавлять свои Наименования к Наименованию Турень. Это Азей ле Ридо, Мелан и Амбуаз.

Климат там мягкий, и виноградники, которые возделывают с восьмого века, находятся в плодородной, очень красивой местности с невысокими холмами. Классическими сортами винограда в Турени являются белый сорт Шенен Блан и красный сорт Каберне Фран. Почва, по большей части, меловая; огромные пещеры, вырытые в склонах холмов еще столетия тому назад, теперь служат для хранения вина.

В Турени существуют несколько строго определенных Наименований, которые принадлежат некоторым самым лучшим винам Луары. Вувре — самое знаменитое из этих вин. Оно всегда только белое, его делают из винограда Шенен Блан, который здесь называют Пино де ла Луар. В зависимости от урожая и способа изготовления, Вувре может быть сладким, игристым или обычным, спокойным вином.

Получая много солнечного света и тепла, медленно зреющие гроздья винограда поспевают полностью и дают тонкое, ароматное вино со сладким привкусом меда. Самые великие вина Вувре делают из винограда с благородной плесенью (*стр. 16*), но она появляется только в исключительные годы, когда погода бывает достаточно солнечной и влажной, способствующей ее появлению. Эти вина имеют чувственный, медовый и фруктовый привкус, и они сладкие без приторности. С возрастом они становятся намного лучше, и их следует хранить не менее 10 лет. Они могут жить и 20, и 30 лет или еще дольше, если они получены из винограда великих урожаев.

В результате спроса на менее сладкие вина большое количество Вувре теперь делают сухим. Получается полное и ароматное вино, с хорошим кислотным балансом. Эти вина следует пить через 4—5 лет. Худые кислые вина, которые получаются в неблагоприятные годы, используют для изготовления игристых или искристых (петийан) вин Вувре по шампанскому методу (q.v.). Игристые вина Вувре пользуются большой популярностью у виноторговцев и дают возможность виноградарям продолжать изготовление престижных, обладающих естественной сладостью вин Вувре, не способных, однако, дать быструю финансовую прибыль.

В Шиноне и Бургейле почва состоит из гравия, и виноград Каберне Фран дает красные вина с отчетливыми характерными особенностями, вкусные, с фруктовым тоном, со свежим ароматом трав. В районе Бургейля коммуна Сен Никола де Бургейль имеет свое собственное Наименование. Вина Шинона мягче, чем вина Бургейля. Вина очень ароматны, и в их буке-

те можно уловить запах малины и фиалки.

На севере Турени, вокруг реки Луар (маленького притока большой Луары) есть местечко со своим Наименованием Кото дю Луар, где изготавливают полусладкие белые вина. Самые лучшие из них получают на меловых почвах региона Жаньер, хотя и крошечного, но имеющего свое Наименование.

Запад Турени — это Анжу, большой район с Наименованием, который особенно славится своими розовыми винами. Хотя розовые вина составляют большую часть всей продукции, сладкие и сухие белые вина и небольшое количество красных вин здесь тоже производят. Например, Сомюр, ограниченный участок на территории Анжу, производит красное вино Шампиньи. В лучшем своем виде Шампиньи может сравниться с Шиноном или Бургейлем; оно имеет такой же приятный аромат, хотя оно более легкотелое. Однако по большей части, вино Сомюра — белое. Немалая его часть идет на изготовление Муссо, игристого вина, которое полнее и жестче игристого Вувре.

Излюбленные сорта винограда в Анжу — это Шенен Блан и Каберне Фран. Некоторые розовые вина получают из смеси Гросло или Гаме с Каберне Фран. В большей части региона тонкий слой глины с кремноземом покрывает твердую скалистую почву; следовательно, там и вина немного жестче, чем те, которые дает легкая меловая почва Турени.

Некоторые из самых тонких белых вин Анжу поступают из виноградников Кото де Пейон, с юга Луары. Вина Кварт де Шом и Боннезо расцениваются как Гран крю; они сладкие, мягкие и богатые, их спиртовое содержание достигает 14—15%. Для того чтобы их аромат и характер достигли полного развития, им необходимо дозревать, по крайней мере, 10 лет.

На противоположном берегу реки Луары находятся виноградники с Наименованием Кото де ла Луар, ориентированные на юг. Они являются идеальным местом для разведения винограда сорта Шенен Блан, который поздно созревает. Вина, полученные с виноградников Ла Рош о Муэн и Куле де Серран, представляющих собой анклав внутри области Савенньер и имеющие собственное Наименование, обладают величайшей деликатностью. Обычно их получают из винограда с благородной плесенью, но теперь его собирают раньше, и вина из него получаются сухие.

Самыми западными виноградниками Луары являются виноградники, расположенные в департаменте Атлантическая Луара. Это единственные виноградники в Бретани, которые имеют Контролируемые Наименования. Общее Наименование вина в этом регионе — Мюскаде, по названию сорта винограда, из которого его получают. Он ведет свое происхождение от бургундского сорта Мелон, который был пересажен на почвы Луары. Мюскаде — это легкое сухое вино со свежим чистым вкусом, им хорошо запивать еду из морских продуктов. 30—40 лет тому назад Мюскаде считали просто бретонским «вэн дю пейи»; в наши дни его продают по всей Франции и вывозят во многие страны.

Близость Атлантики делает климат региона умеренным, и во многих виноградниках почва содержит в себе много песка. Для того, чтобы сохранить кислотность в рано созревающем винограде Мюскаде, сбор урожая этого сорта начинают раньше, чем сбор других сортов винограда. Если винограду позволить дозревать дальше, вино потеряет присущие ему свежесть и тонкость.

Самые лучшие вина Мюскаде разливают по бутылкам «сюр ли» (на осадке), то есть их не сцеживают, чтобы удалить осадок (*стр. 15*), но держат на осадке до тех пор, пока не разольют по бутылкам, чтобы сохранить их свежесть и аромат.

Существует три Наименования Мюскаде — Мюскаде, Мюскаде Кото де ла Луар (в отличие от просто Кото де ла Луар, Наименования в Анжу) и Мюскаде де Севр-э-Майн, который производит более 80% выхода вина в регионе. Все вина Мюскаде имеют верхний лимит спиртового содержания 12%, и все их следует пить молодыми.

Вино Гро План, которое получают из сорта винограда с тем же названием, имеет ранг VDQS (Вино Установленного Высшего Качества) региона (*см. Французские Наименования вин*). Оно более легкотелое, содержит больше кислоты, чем Мюскаде, и его также разливают по бутылкам «на осадке». Другими интересными винами, имеющими ранг VDQS, являются легкие, приятные красные вина, которые получают в Кото д'Ансени из винограда Гаме и Каберне.

Лупиак и Сен Круа дю Мон

Это два маленьких соседствующих между собой района в регионе Бордо, имеющие свои Наименования. Они расположены на берегу реки Гаронны напротив Сотерна (*карты, стр. 85*). Там изготавливают сладкие белые вина, обладающие таким же характером, если не тем же качеством, что и Сотерн. В не очень удачные годы они могут стать приторными. Однако в благоприятные годы, когда в виноградниках появляется благородная гниль (*стр. 16*), вина могут быть очень хорошими.

Люссак Сент Эмильон. *См. Сент Эмильон.*

Люксембург

Все вина Люксембурга — белые. По сравнению с винами Эльзаса они, в основном, более легкотелые. Они бодрые, ароматные, кислотные, но не крепкие, и их следует пить молодыми. Среди лучших вин Люксембурга — элегантные Рислинги и пряные Траминеры.

Виноградники Люксембурга, разбросанные посреди вишневых и сливовых садов, образуют сплошную ленту, которая тянется вдоль берегов Мозеля от Ремиха на южной границе с Францией до Вассербиллига на восточной границе с Германией. Лозы защищены от ветра лесистыми верхушками холмов по берегам реки. Почва здесь разнообразная: от глины до смеси мела с мергелем; последний очень хорошо подходит для возделывания Рислинга. Наиболее обычными сортами Люксембурга являются Траминер, Пино Гри, Пино Блан, Сильванер и, конечно, Рислинг.

Производство вина в Люксембурге находится в руках приблизительно 1 600 виноделов, обрабатывающих свои индивидуальные участки земли. Лозами занято около 1 000 гектаров (2 500 акров). Несмотря на большое количество виноделов, качество вина остается стабильным, поскольку большую его часть изготавливают в крупных кооперативах. Правительственный контроль за производством вина, установленный в конце Первой мировой войны, был ужесточен. Самые качественные тонкие вина носят этикетки с надписью Аппелласьон Комплет (Полное Наименование), а иногда — Аппелласьон Контроле (Контролируемое Наименование), и всегда с указанием года сбора урожая. Экспортируется только очень малая часть вина, преимущественно в Бельгию.

Маконне

Маконне, местность, которая распространяется от Турню на юг к виноторговому городку Макон (*карты, стр. 85*), является одним из районов Бургундии, где количество производимого вина не представляет собой никакой проблемы. Там производят огромное количество красных и белых вин, а также небольшое количество розовых. Кроме того, это родина вина Пуйи-Фюиссе, самого недоступного и знаменитого белого Бургундского после Шабли и несравненных великих вин Кот де Бон.

Пуйи-Фюиссе (не надо путать с Пуйи-Фюме, которое является вином из долины Луары) получают из винограда Шардонне.

Оно поступает из четырех коммун: Солютре-Пуйи, Фюиссе, Шейнтре и Вержиссон, у которых совместно под виноградниками находится 600 гектаров (1 490 акров). Вина Пуйи чрезвычайно сухие, по цвету они бледно-золотистые. Они полные и глубокие, но откровенно легкие. Они легче и проще, чем Мерсо или Кортон, мягче и податливее, чем Шабли. В них присутствует «гу де терруар» (землистый привкус), привкус земли, которую здесь составляют известняки и сланцы. Большинство вин Пуйи следует пить молодыми. Они достигают пика своего совершенства очень быстро, через шесть месяцев после разлива в бутылки, и сохраняют свои качества около четырех лет.

Существуют еще три Наименования-спутника: Пуйи-Лоше, Пуйи-Винцель и недавно получивший этот ранг Сен Веран. Их вина очень хороши, хотя они и не такие выдающиеся, как Пуйи-Фюиссе.

Красный Макон, Макон Блан и Макон Сюперьор — это хорошие, честные столовые вина. Красные вина получают из сорта Гаме, с добавлением или без добавления винограда Пино Нуар и Пино Гри. Белые вина получают из винограда Шардонне, иногда добавляя к нему немного Алиготе, который придает вину чуть больше определенности.

Наименование Макон Виллаж или название отдельной деревни, например, Макон Люньи, указывает на лучшее качество вина. Например, Макон Вире — превосходное белое Бургундское. Существует небольшое количество сухого белого вина с Наименованием Пино Шардоне Макон. Его делают из винограда Шардонне и Пино Блан и, в основном, отправляют на экспорт в США.

Мадейра

На острове Мадейра вино делают, начиная с XV века. Остров расположен в Атлантическом океане в 644 км (400 миль) от побережья Марокко. Климат на острове умеренный и теплый, и лозы прекрасно себя чувствуют в плодородной вулканической почве. Мадейра славится своими сладкими крепленными винами, которые носят название острова, но природные вина Мадейры содержат в себе высокий процент кислоты, и вкус у них несколько грубый. В наши дни треть объема вина на острове крепят и отправляют на экспорт.

Нынешний стиль сладкой Мадеры получил свое развитие, начиная с XVIII века, когда вина поначалу крепили с помощью бренди. Полученное таким образом вино было грубым, но в процессе экспорта обнаружилось, что Мадера во время долгих морских путешествий становится лучше: движение и тропическая жара ускоряли ее очень медленное созревание и придавали ей «горелый» вкус.

Основные сорта винограда на Мадейре — белые. Среди них Мальвазия, Боал, Вердельо (местное название итальянского сорта Вердия) и Серсиаль (то же, что и Рислинг). Вино, которое называется Тинта, делают из винограда Негра Моле — вероятно, разновидности Пино Нуар.

Крупные виноторговые фирмы покупают отборный виноград, и все вина, идущие на экспорт, производят в современных винодельнях, использующих современное оборудование и технику. Брожение останавливают путем повышения уровня спиртового содержания, способного убить дрожжевые бактерии, и часть неперебродившего сахара остается в вине. Стадия, во время которой останавливают брожение, зависит от того, насколько сладким хотят получить вино.

Перебродившие вина сцеживают (*стр. 15*) и классифицируют, а затем помещают в «эстуфа» (горячий дом) — современная замена тропического морского путешествия, которое, как полагают, было так полезно для вина. Вина хорошего качества крепят, а потом хранят в бочках максимум полгода в помещениях с температурой воздуха 70 °C (158 °F).

Другой способ нагревания, который используют для менее тонких вин, состоит в том, что вино наливают в чан, дно которого соединено с трубами с горячей водой. Как только подогретое вино начинает подниматься со дна наверх, происходит циркуляция вина; далее его приводят в движение при помощи сжатого воздуха или пропеллера. Вино нагревают до температуры от 45 до 55 °C (113—131 °F) в течение минимум 90 дней. Вина крепят, затем оставляют в бочках на срок от 12 до 18 месяцев. Этот период называют «эстаджио».

Самые тонкие вина оставляют в бочках и хранят отдельно, чтобы потом продать их как высококачественные вина одного года урожая. Они могут храниться в бочках много лет. По мере того как они созревают, за ними тщательно наблюдают, а те вина, которые не дают ожидаемого результата, используют для купажа. Для того чтобы достигнуть стабильности стиля и качества своей продукции, виноторговцы пользуются системой солера (*см. Херес*) для купажа, вначале принятой под влиянием борьбы с филлоксерой (*стр. 7*), чье опустошительное действие послужило причиной сильного сокращения количества вин, которые были получены с одного виноградника или от одного урожая.

Двумя более низкими по качеству винами Мадейры являются Ресерв и Каррент. Вина Ресерв тоньше, чем вина Каррент. Мадеру Каррент разливают по бутылкам и отправляют в продажу через пять лет; другие категории вина могут зреть 10, 15, 20 лет или больше до розлива в бутылки. Мадера славится своим долголетием, уступая в этом отношении только легендарному венгерскому вину Токайская Эссенция (q.v.). Существует много вин, как вин одного года урожая, так и вин солера, которые были изготовлены еще в XIX веке и находятся в прекрасном состоянии по сей день.

Большая часть вин Мадера носит этикетки, где указаны имя виноторговца и название сорта винограда, из которого вино было получено. В настоящее время эти имена и названия скорее служат показателем уровня сладости вина или его стиля, чем показателем того, что оно было изготовлено только из этого сорта винограда. Самое сухое вино, которое получают из Рислинга (иногда смешивая его с небольшим количеством вина Тинта, чтобы оно стало помягче), — это бледное вино Серсиаль Мадера. Оно имеет вкус и запах миндаля, и его обычно пьют замороженным в качестве аперитива. Вердельо — вино средней сухости, но с очень сухим финишем; оно полнотелое, у него золотой цвет, который с возрастом темнеет. Боал — ароматное и совсем сладкое вино. Мальвазия, или Мальмсей — это самое сладкое из всех вин Мадера, темного цвета, с богатым запахом; с возрастом приобретает тонкость.

Смесь Мадеры, которую называют Рейнуатер, пользуется большой популярностью, и название сорта теперь используют для определения типа вина — сухого и светлого. Мадера, на этикетке которой указано наименование района происхождения, но отсутствует название сорта винограда, бывает хуже по качеству, и ее изготавливают из винограда сорта Тинта.

Мадеризованное вино

Термин обычно употребляют по отношению к белым винам, которые в результате долгого пребывания в бочках или в бутылках окислились и приобрели тусклый коричневый цвет и стали безвкусными.

Мадиран

Небольшая область с Наименованием, примыкает к региону Арманьяк, рядом с Пиренеями на юго-востоке Франции. Местный сорт винограда Таннат придает винам Мадирана их характерный пурпурный цвет и высокое содержание танина. Вино живет очень долго, приобретая с возрастом богатый, сложный вкус и запах.

Марго
Одна из наиболее известных коммун Медока, которой было разрешено иметь свое собственное Наименование. *См. Медок.*

Медок
Это самый известный из четырех великих районов Бордо, производящих красные вина. В Медоке изготавливают множество знаменитых кларетов, которые, по общему мнению, являются одними из самых тонких вин в мире.

Топографически Медок представляет собой нечто вроде треугольника с неравными сторонами, основанием которому служит северная часть города Бордо, а стороны образуют — на западе Атлантический океан, на востоке река Жиронда (*карты, стр. 85*). Большая часть виноградников сосредоточена на узкой полосе длиною 70 км (44 мили), тянущейся вдоль восточной стороны треугольника. В основном местность там ровная, с несколькими холмами, покрытыми гравием, с покатыми склонами, засаженными исключительно виноградниками — ни один клочок драгоценной земли не отведен под другие культуры.

Почва, как и климат, идеально подходит для возделывания винограда. Она состоит из гравия, песка, булыжника, которые впитывают в себя тепло днем, а ночью отдают его лозам, чтобы виноград лучше созревал. Осушение почвы происходит великолепно, естественным путем. Подпочва состоит из мела, глины, железняка и гравия в различных сочетаниях. Почва Медока может быть разной по обеим сторонам одной дороги или по обоим берегам одного ручья. Отсюда и разница в винах, полученных с соседствующих между собой виноградников. Преобладающим сортом винограда является терпкий Каберне Совиньон, который смешивают с небольшими порциями Мерло и Каберне Фран. Часто для того чтобы придать немного жесткости вину, добавляют очень маленькое количество Пти Вердо.

Полоса виноградников Медока делится на две части: на севере вниз по реке Ба-Медок (Нижний Медок), а на юге — О-Медок (Верхний Медок). Вина из многих частей этого региона носят Наименование Медок, но вина более известного района имеют свое более точное Наименование О-Медок.

Вот здесь мы и входим в Аладдинову пещеру Бордо, хранящую бесчисленные сокровища. Преимущество кларетов Медока было признано еще классификацией Бордо 1855 года и ограничено Медоком (для красных вин), за исключением одного из вин шато в Граве — вина О-Брийон. Эта классификация была не первой попыткой установить градацию, причем официальную, для одного из самых престижных крю Франции, и, возможно, она будет не последней. Система, которая была разработана комитетом брокеров по виноделию Бордо и одобрена Торговой Палатой Бордо, оказала честь почти 60 медокским шато и включила их в классификацию, считая и Шато О-Брийон, который тогда считался частью Медока. В наши дни, хотя Шато считается частью региона Грав, его продолжают ставить в один ряд с великими винами Медока.

Элитным винам Медока разрешается именоваться на этикетках как Крю классе (Cru classe). Они делятся на пять классов, от первого сбора (Премьер крю) до пятого (*см. вставку*). Не подумайте только, что четвертое или пятое крю — это вина четвертого или пятого разряда! Это вино, которое гордо стоит в первых рядах на самых высоких ступенях классификации страны. Ниже Крю классе находится неофициальная категория вин Крю буржуа, которая включает в себя более 400 вин, большая часть которых просто восхитительна.

Классификация 1855 года продолжает действовать до сих пор. Насколько она точна? Будет справедливо заметить, что она скорее не совсем современна, нежели совсем устарела. Местоположение виноградников, почва, климат ведь не меняются. Одно-другое шато перестают делать вино, некоторые делают не такое хорошее вино, как прежде, некоторые стали делать вино лучше, чем у их высокопоставленных соседей. Некоторые из вин Крю буржуа достигли уровня Крю классе, и их следует перевести в другую категорию.

Так же, как требуются некоторые перестановки, требуется реформирование самой структуры классификации. Существовали несколько схем такого реформирования, но ни одна из них не сработала (политика в виноделии мало чем отличается от обычной политики). С 1855 года произошла только одна формальная перемена — запоздалое разрешение перевести в первую категорию Шато Мутон-Ротшильд (его первоначальное место было во главе вторых крю). Это продвижение, которое долгое время считалось запоздалым, состоялось в 1973 году — по декрету самого президента, не менее того. Во Франции на такие вещи смотрят очень серьезно.

Почти все классификационные «шато» находятся в четырех больших коммунах Медока, каждая из которых имеет свое собственное Контролируемое Наименование. Если идти с юга на север, то это Марго, Сен Жюльен, Пойяк и Сент Эстеф. (Существуют еще две коммуны, Листрак и Мули, которые имеют право на отдельные Наименования, но они менее известны, так как не обладают ни одним Крю классе).

В Марго делают одно из известнейших и любимейших вин — Шато Марго, которое изготавливается из винограда первого сбора. Там же делают не менее пяти Вторых и десять Третьих крю, среди которых есть вина, пользующиеся международной известностью, такие, как Шато Бран-Кантенак и любимец англичан Шато Пальмер. Еще есть целый ряд Четвертых и Пятых крю, а также около 20 Крю буржуа и «пти шато» (неклассификационных), которые, без сомнения, являются истинными и прелестными винами Марго.

Следующий шаг на север приводит нас к коммуне Сен Жюльен, самой маленькой из больших коммун, имеющую пять выдающихся Вторых крю: Леовиль, Шато Грюо-Лароз и Дюкрю-Бокайю; два Третьих и четыре Четвертых крю (Пятых крю нет) и сравнительно немного вин «пти шато».

Затем идет Пойяк со своими известнейшими тремя Премьер крю. Это Лафит-Ротшильд, Латур, Мутон-Ротшильд. У Пойяка два Вторых крю, Третьих крю у него нет, есть одно Четвертое крю и двенадцать Пятых крю, очень красивых вин, более половины которых заслуживают повышения, а также несколько «шато», не имеющих класса.

Затем идет Сент Эстеф, у которого имеется два Вторых крю: Шато Ко д'Эстурнель и Монтроз плюс три других Крю классе и самое большое Крю буржуа, многие из которых можно считать выдающимися.

Все это очень хорошо, но каковы эти вина на вкус? Чем отличаются вина одной коммуны от других вин? Если начинать с вин Марго, то к ним можно приложить эпитет «деликатные». (Рыхлая почва, мелкие камешки белого гравия, которым покрыта земля в виноградниках, вносят свой вклад в деликатный характер вина.) Это благоуханные вина с цветочным ароматом, с шелковистой текстурой, они очень элегантны и благовоспитанны. Они являются в наименьшей степени «возмужалыми» винами из вин всех четырех коммун, самыми бархатистыми, самыми тонкими.

Вина коммуны Сен Жюльен бывают довольно темными по цвету, более полнотелыми (почва там часто бывает достаточно тяжелой: гравий, смешанный с глиной). Типичное вино Сен Жюльен может быть определено как глянцевитое, нежное, сладкое, в нем больше «винности», чем в винах Марго, — это свойство трудно определить, но оно предполагает внутреннюю

Классификационные крю Медока

Названия коммун даны в скобках.

Премьер крю

Шато Лафит-Ротшильд
(Пойяк)

Шато Латур
(Пойяк)

Шато Мутон-Ротшильд
(Пойяк)

Шато Марго
(Марго)

Шато О-Брийон
(Пессак, Грав)

Вторые крю

Шато Росан-Сегла
(Марго)

Шато Розан-Гасси
(Марго)

Шато Леовиль-Лас-Касес
(Сен Жюльен)

Шато Леовиль-Пуаферре
(Сен Жюльен)

Шато Леовиль-Бартон
(Сен Жюльен)

Шато Дюфор-Виван
(Марго)

Шато Грю-Лароз
(Сен Жюльен)

Шато Бран-Кантенак
(Марго и Кантенак)

Шато Пишон-Лонгвиль Барон
(Пойяк)

Шато Пишон-Лонгвиль Контесс де Лаланд
(Пойяк)

Шато Дюкрю-Бокайю
(Сен Жюльен)

Шато Ко д'Эстурнель
(Сент Эстеф)

Шато Монтроз
(Сент Эстеф)

Шато Лакомб
(Марго)

Третьи крю

Шато Жискур
(Марго и Лабард)

Шато Кирван
(Марго и Кантенак)

Шато д'Иссан
(Марго и Кантенак)

Шато Лагранж
(Сен Жюльен)

Шато Лангоа-Бартон
(Сен Жюльен)

Шато Малеско-Сент Экзюпери
(Марго)

Шато Кантенак-Браун
(Марго и Кантенак)

Шато Ла Лагюн
(Людон)

Шато Десмирай
(Марго)

Шато Калон-Сегюр
(Сент Эстеф)

Шато Феррьер
(Марго)

Шато Маркиз д'Алесм Бекер
(Марго)

Шато Буа-Кантенак
(Марго)

Шато Пальмер
(Марго и Кантенак)

Четвертые крю

Шато Сен Пьер-Севестр
(Сен Жюльен)

Шато Бранер-Дюкрю
(Сен Жюльен)

Шато Тальбо
(Сен Жюльен)

Шато Дюар-Милон-Ротшильд
(Пойяк)

Шато Пуже
(Марго и Кантенак)

Шато Ла Тур Карне
(Сен Лоран)

Шато Бейшвель
(Сен Жюльен)

Шато Приёре-Лишин
(Марго и Кантенак)

Шато Маркиз де Терм
(Марго)

Шато Лафон Роше
(Сент Эстеф)

Пятые крю

Шато Понте Кане
(Пойяк)

Шато Батайи
(Пойяк)

Шато О-Батайи
(Пойяк)

Шато Гран Пюи-Лакоет
(Пойяк)

Шато Гран Пю-Дюкасс
(Пойяк)

Шато Линш-Баж
(Пойяк)

Шато Дюзак
(Марго и Лабард)

Шато Мутон Барон Филипп
(Пойяк)

Шато дю Тертр
(Марго и Арсак)

Шато О-Баж-Либераль
(Пойяк)

Шато Бельграв
(Сен Лоран)

Шато Педескло
(Пойяк)

Шато Каменсак
(Сен Лоран)

Шато Ко-Лабори
(Сент Эстеф)

Шато Клерк Милон
(Пойяк)

Шато Круазе-Баж
(Пойяк)

Шато Кантемерль
(Макан)

Шато Линш-Мусса
(Пойяк)

силу в вине. Вина Сен Жюльен чудесные. И географически, и по своему характеру они служат связующим звеном между Марго и Пойяком, обладая нежностью вин Марго и энергией вин Пойяка.

Пойяк — это сердце Медока. Здесь подходящими определениями для вина будут «глубина», «возмужалость», «вес». Вина Пойяка глубоко окрашены, они энергичные, зрелые и богатые. Великие вина Пойяка созревают дольше остальных и дольше всех живут.

Вина коммуны Сент Эстеф самые стойкие из всех вин Медока, и в них меньше нежности. Почва там тяжелая: глина, гравий, известняк. Это сильные, здоровые вина, иногда с землистым привкусом, и все же пьются они легко. В молодости некоторые из них могут обладать легкостью, ароматом и шармом. Великие вина Сент Эстеф дожидаются своего часа, становятся полнотелыми и глубокими. Они хорошо зреют и долго живут.

Северная часть коммуны Сент Эстеф называется Ба-Медок. Рельеф местности там более ровный, а почва содержит меньше гравия, чем в О-Медоке. Там нет классификационных крю. Тем не менее многие шато и кооперативы делают большое количество кларета, очень хорошего, в некотором роде даже выдающегося.

Минервуа. *См. Лангедок и Руссильон.*

Миттельрейн

Один из небольших винодельческих районов в регионе Рейна в Германии. Он простирается от города Бонна на юге до Бингена на севере (*карты, стр. 83*). Вина этого района ничем не примечательны и редко экспортируются. Основной сорт винограда — Рислинг. Три района (Берайхе), Рейнбургенау, Зигенбирге и Бахарах, включают в себя 11 объединенных виноградников (Гросслаген), состоящих из 110 индивидуальных виноградников (Айнцеллаген).

Монтань-Сент-Эмильон. *См. Сент-Эмильон.*

Марокко

Современное виноделие в Марокко начинается после Второй мировой войны, когда было посажено большинство существующих ныне виноградников. До этого времени существовали виноградники, которые были основаны французскими поселенцами в 20-х гг. нашего века, но большая часть крестьян возделывала их только ради самого винограда. Хотя Марокко является новичком в винной лиге, продукция этой страны строго контролируется, за качеством вина следит правительство, и в современную механизацию, как и в развитие искусства виноделия, вкладываются солидные инвестиции. Виноградники Марокко в целом занимают 55 000 гектаров (136 000 акров) и производят приблизительно 1 000 000 гектолитров (22 000 000 галлонов) красного, розового и белого вина каждый год. 50% этого вина выпивают, несмотря на запреты ислама, сами арабы и туристы.

Самыми распространенными сортами красного винограда являются Кариньян, Сенсо и Гренаш. Самые лучшие из красных вин поступают из районов, расположенных вокруг городов Макнес и Фес, где виноградники располагаются на северных склонах гор Среднего Атласа. Лозам полезна гравиевая почва и более низкая температура, которая преобладает в горных районах. Благодаря этим обстоятельствам, красные вина там получаются полными, они отличаются глубоким тоном и тонким букетом. Виноградники, растущие на более рыхлой песчаной почве прибрежной равнины вокруг Рабата, дают очень приятные, мягкие крепкие красные вина, которые следует пить молодыми. Из-за недостатка танина и низкой кислотности они могут с возрастом окислиться и стать безвкусными. Молодые сухие розовые вина Марокко пользуются хорошей репутацией, особенно те, которые изготавливают на северо-востоке, в районе Уджды. Гри де Булауан — это очень хорошее светлое вино, розовое, которое делают в районе, расположенном к югу от Касабланки. Из-за очень жаркого климата белым винам, которые получают из разных сортов винограда, включая и местный сорт Рафсай, не хватает свежести и кислотности.

Мозель-Саар-Рувер

Это один из великих винодельческих районов Германии, который знают и ценят во всем мире. Река Мозель (во Франции ее называют Моселль, там она берет свои истоки в Вогезах) с двумя питающими ее притоками Сааром и Рувером вьется и петляет, прокладывая себе путь в глубокой долине, склоны которой усажены виноградниками, и сливается с Рейном (*карты, стр. 83*). Из-за ее извилистости на юг бывает ориентирован то один ее берег, то другой.

Мозель-Саар-Рувер считается небольшим по размеру винодельческим регионом: виноградники там занимают менее 12 000 гектаров (30 000 акров) и дают 15% всего выхода вина в Германии. Регион подразделяется на пять районов (Берайхе): Мозель Тор (Мозельские ворота), Обер Мозель (Верхний Мозель), Саар-Рувер, Бернкастель (Средний Мозель) и Целль (Нижний Мозель).

Во всем регионе климат холодный, северный. Почва здесь большей частью отличается скудостью — как человеку, так и лозе приходится бороться. Более половины Мозельского региона засажена Рислингом, но существенную часть составляют сорта Мюллер Тургау и Эльблинг. В настоящее время все большее число виноградарей стремится экспериментировать с виноградными гибридами, способными более легко переносить условия холодного климата.

Общими характерными чертами всех Мозельских вин (их всегда продают в изящных зеленых бутылках, а не в бутылках янтарного цвета, которые используют для Рейнских вин) являются цветочный аромат, деликатность вкупе с элегантностью и суровостью, присущей Рислингу. Вина эти светлые, прозрачные с зелеными искорками. Молодые вина легкие и нетребовательные. Некоторые из тех вин, что делают в районе Среднего Мозеля, воистину великие вина, благодаря их грации и сложности, которые побуждают писателей искать им аналогии в музыке Шуберта.

На верхних подступах к долине Мозеля почва состоит из известняка, мергеля и песчанника, поэтому вина здесь легкие и мягкие. Вниз по течению, там, где река сливается с Рейном, почва побогаче и вина полнее. Но слава Мозельских вин зиждется, в основном, на чудесных виноградниках Бернкастеля (Среднего Мозеля), которые тянутся 65-километровой (40 миль) лентой между рядами сланцевых холмов, где река прокладывает свой путь. Сланцевые почвы особенно хорошо подходят для возделывания Рислинга.

На всем этом расстоянии берега реки представляют собой крутые утесы. Для того чтобы обрабатывать их, требуется нечеловеческая энергия и сила. Ни один плуг, ни одна машина не поднимется по этим склонам, только человек по длинной лестнице. Для опыления используют вертолеты. Все же почва там настолько ценная, что для посадок используют любую террасу, при этом глубокая долина служит хорошей защитой от холода.

Долины Саара и Рувера пользуются преимуществами той же самой сланцевой почвы. Вина, полученные в виноградниках, расположенных по берегам маленькой реки Рувер, очень-очень легкие, в неблагоприятные годы они бывают почти худыми. Но в удачные годы они восхитительные: тонкие, как паутинка, и деликатные.

Вина Саара, полученные из винограда, выросшего в самой холодной части региона, бывают удачными в трех-четырех случаях за 10 лет. В скверные годы они бывают слишком кислыми и годятся только для того, чтобы из них делали игристые вина. А в удачные годы они могут быть превосходными и способны превзойти даже Мозельские вина.

В регионе работают многие мелкие виноградари, хотя торговля ведется на высоком уровне, в основном, крупными виноторговцами. Более 500 мелких единоличных виноградников (Айнцеллаген) объединены в 20 более крупных виноградников (Гросслаген). Некоторое количество вина производят кооперативы и значительную часть вина продают прямо на месте, в основном, туристам, немецким и иностранным.

Наэ

Это небольшой, но важный винодельческий регион в Германии, один из семи районов Рейна. Виноградники занимают 5000 гектаров (12 300 акров) и дают менее 5% всего выхода немецкого вина. Почти все вина там белые.

Виноградники располагаются по берегам реки Наэ, притока Рейна, и по берегам ее правого и левого маленьких притоков, и на землях между этими притоками (*карты, стр. 83*). На северо-востоке этого региона растут леса, которые служат виноградникам защитой. Климат здесь относительно мягкий.

Около 80% лоз составляют лозы сортов Сильванер, Мюллер Тургау и Рислинг. Остальные лозы — это Морио Мускат и некоторые новые гибриды. Почва чрезвычайно разнообразна — от сланца до красного песчаника, кварцита, суглинка, лесса, глины и вулканической горной породы.

Вина Наэ обладают лучшими качествами вин как Рейнского, так и Мозельского регионов. По цвету они бледные, часто достигают хорошего баланса между кислотой и сладостью. Они совмещают чистый, свежий бодрящий вкус некоторых Мозельских вин с богатством вкуса и сложностью вин Рейна.

Регион подразделяется на два района (Берайхе) — Крейцнах и Шлосс Бокельхайм — и на семь объединенных виноградников (Гросслаген), а также на 300 отдельных маленьких виноградников (Айнцеллаген). Там имеются и несколько крупных хозяйств, но большая часть земельных хозяйств невелики, и ими владеют местные фермеры. Около 20% объема вина производят и продают кооперативы.

Неак. *См. Лаланд-де-Помероль и Неак.*

Новая Зеландия

В Новой Зеландии лозы начали сажать еще в 1840 году, но виноделие там начало развиваться только в 60-х гг. нашего века, и большая часть новозеландского вина потребляется внутри страны. Большинство виноградников расположено на Северном острове, где находятся самые важные винодельческие регионы: залив Повети, Южный Окленд, залив Хок. Марлборо — главный винодельческий регион Южного острова.

Средние и низкосортные вина преимущественно получают из смеси сортов винограда, растущего в разных местностях. Вина высшего качества обычно изготавливают из винограда, выросшего только в одной местности, но местный стиль вина еще не успел сложиться.

Климат здесь холодный, часто летом идут дожди. Условия хорошо подходят для производства белых вин, особенно легких, ароматных, в немецком стиле. Главными белыми сортами винограда являются Мюллер Тургау, Гевюрцтраминер, Шасла, Пино Гри, Шенен Блан и Шардонне. Некоторые весьма пристойные красные вина получают, в основном, из винограда Каберне Совиньон, Пинотаж и Пино Нуар. Как и следовало бы ожидать от такого молодого производства, виноделы Новой Зеландии используют передовую технологию: убирают урожай при помощи машин, держат под контролем процесс брожения в остальных чанах, чтобы добиться стабильного качества своих вин.

Благородные сорта (нобль)

«Благородные» сорта винограда — это такие сорта, которые прославились тем, что из них получают самые великие вина в мире: Пино Нуар, Шардонне, Каберне Совиньон, Рислинг, Альтесс (Фурминт) и т.д. «Благородное» вино — это великое вино, чья сложность и тонкие качества выдвигают его на подобающее ему место.

Благородная плесень. *См. Botrytis cinerea (стр. 16).*

Пойяк

Одна из наиболее известных коммун Медока, которая имеет право на свое собственное Наименование среди вин региона Бордо.

Помероль

Это самый маленький из четырех районов Бордо, где производят великие красные вина. Он примыкает в Сент-Эмильону; фактически его самое известное крю Шато Петрус получают в 640 метрах (700 ярдов) от того места, где получают знаменитое вино Шато Шваль Блан. Виноградники Помероля расположены на слегка холмистом плато. Почва состоит из глины, гравия, а песок подпочвы богат железом. Пропорции составных почвы меняются от виноградника к винограднику.

Вина Помероля отличаются очень высоким качеством. В отличие от вин Медока, Грава и Сент Эмильона, вина Помероля никогда не входили в официальную классификацию. В самом деле, около пятидесяти лет назад его вина не считались великими. Теперь же они считаются великими в полном смысле этого слова. Шато Петрус по праву считают одним из восьми величайших кларетов в мире. Он стоит столько же (а иногда и дороже), сколько Лафит-Ротшильд, Мутон или Латур. Следующие 10 выдающихся вин «шато», которые обычно сравнивают со Вторым крю Медока, не отстают от него. Это чудесные вина: Вье Шато Сертан, Шато Ла Консейянт, Ла Флер Петрус, Тротануа, Л'Эванжиль, Газен, Лафлер, Латур Помероль, Пти Виллаж.

Другими превосходными винами «шато», за которыми стоит поохотиться, являются Шато Борегар, Сертан де Мэ, Ла Круа де Гэ, Ла Пуэнт, Кло л'Эглиз, Мулине, Ненен, Рене де Саль, Тайла. Стоит также вспомнить, что все вина, которые продаются под простым Наименованием Помероль, очень ценные и хорошие вина.

Вина Помероля получают главным образом из винограда Мерло, который придает вину его круглость и мягкость, а также добавляют немного, около 20%, винограда Каберне Фран (местное название — Буше).

Тонкие вина Помероля достигают своего разумного возраста через пять лет, а полной зрелости — через 12—15 лет. Их «роб», или цвет, бывает похож на цвет сверкающего рубина. Вина очень ароматные, их запах почти сладкий, они мягкие, круглые, с глубоким вкусом, немного вяжущим, присущим винам Медока. Несмотря на все различия, эти вина обнаруживают явное родство с выдающимися винами коммун Медока. Даже очень опытные дегустаторы могут принять Помероль за Пойяк и наоборот.

Портвейн

Портвейн, названный так потому, что его грузили на корабли в городе Опорту (известного также как Порту), представляет собой крепленое вино из региона реки Верхняя Дору в Португалии (*карты, стр. 83*). Там изготавливают как красный, так и белый портвейн, и, за исключением сухого белого портвейна, все вина властные, крепкие и сладкие. Портвейн обладает

особым характером благодаря тому, что вино крепят бренди в тот момент, когда оно перебродило неполностью. Натуральный виноградный сахар успевает дать только 3—4% спирта, когда деятельность дрожжевых бактерий приостанавливает добавление бренди: часть неперебродившего сахара остается в вине.

До недавнего времени, пока их не обошли французы, больше всего портвейна пили англичане, и британские виноторговцы были тесно связаны с португальской торговлей портвейном, начиная с XVIII века (*см. стр. 6*). Официально портвейн стали изготавливать в его нынешнем стиле с середины прошлого столетия.

Производство портвейна подчиняется законам, установленным Институтом Портвейна, который определяет места, где можно изготавливать портвейны, и стандарты классификации. Только те вина, которые изготавливают в этих определенных местностях, в пределах региона Дору, и которые отправляют из Опорту, разрешается продавать как портвейн.

Регион Дору, где производят портвейн, простирается от Мешао Фриу, около 136 километров (85 миль) к востоку от Опорту, до Барка д'Альва на границе с Испанией на северо-востоке Португалии. Местность здесь гористая, и большинство виноградников растет на крутых террасах. В почве преобладает сланец, который великолепно подходит для возделывания красного и белого винограда; также она содержит немного гранита. Аллюминиевые почвы в верховьях долины дают более грубые вина более низкого качества.

В середине региона вокруг Пиньо, где производят самые тонкие вина, самый лучший климат — смесь атлантического климата со средиземноморским. Осадки выпадают в достаточном количестве, зимы не слишком суровые, летом много солнца. В нижнем течении реки, рядом с атлантическим побережьем климат холоднее, далее вверх по реке лето бывает очень жарким, а осадков выпадает мало.

В этих разных климатах существует еще и большое количество микроклиматов. В регионе Дору растет 80 сортов винограда, каждый из которых приспособлен к месту своего произрастания и климату, почему их и выбрали. В настоящее время производится серьезное изучение и проделывается много опытов с местными сортами и различными почвами в целях улучшения качества вин и упрощения выбора сорта винограда. Среди лучших сортов красного винограда Баштарду, Тинта Кан, Моришку и Донцелинью Тинто. Главными сортами белого винограда являются Эсгана Као, Донцелинью, Гувейо и Мальвазия Фина.

Хотя, в основном, виноград выращивают мелкие виноградари, почти все вина изготавливают в современных винодельнях, которые принадлежат крупным виноторговым фирмам или фермерским кооперативам.

Брожение, которое в наши дни почти всегда проводят в цистернах с контролируемой температурой, длится обычно 36 часов и зависит от того, насколько сладкое вино хотят получить. Бродящее сусло крепят достаточным количеством бренди, чтобы сусло содержало в себе 18% спирта, после этого естественное брожение замедляется и через 48 часов прекращается совсем.

Вина хранят в деревянных бочках, которые называют «пайп» (труба); каждая такая бочка содержит в себе 522 литра (115 галлонов); половина этой бочки называется «хогсхед» (свиная голова). Приблизительно через шесть месяцев новое вино переводят в винные погреба в Вила Нова ди Гая рядом с Опорту, где его дегустируют и присваивают ему категорию. Самые тонкие вина становятся высококачественными портвейнами, о чем заявляет каждый отдельный виноторговец. В те годы, когда качество вин бывает исключительным, многие виноторговцы объявляют свое вино высококачественным, но некоторые предпочитают хранить свое качественное вино для того, чтобы добавлять его к своим купажным винам. Виноторговцы представляют на рассмотрение образцы своих высококачественных вин одного года урожая, которые могут быть получены и из одного виноградника, и из смеси винограда с нескольких «кинтас» (хозяйств), в Институт Портвейна с января по сентябрь, когда вину идет второй год, — то есть через 16—24 месяца после сбора урожая. Вино разливают по бутылкам через 2—2,5 года.

Высококачественный портвейн продают с «Село ди Гарантиа» — с Печатью Гарантии. В зависимости от года урожая, портвейн достигает полной зрелости минимум через 20 лет. И в самом деле, вину великого урожая требуется более двух десятков лет, чтобы выявить свою элегантность, чтобы приобрести свой истинный цвет (*стр. 30*), и это вино может быть великим и через сто лет. По мере своего созревания портвейн дает тяжелый осадок. Поскольку портвейн созревает в бутылках, высококачественный портвейн содержит в себе этот осадок, который называют «коркой».

Вина менее удачных годов урожаев не провозглашают высококачественными, но они также могут созревать в бутылках, как и высококачественный портвейн, и также имеют осадок, или «корку». Такой тип портвейна называют «корковым» портвейном. Он представляет собой ассамбляж из молодого портвейна разных годов урожая, и его рано разливают по бутылкам.

Это вино предназначено для того, чтобы его пили вскоре, гораздо раньше, чем высококачественный портвейн, — года через три после разлива в бутылки.

Бочковой портвейн — это основной товар виноторговцев. Это коммерческое вино, обычно менее возмужалое и полнотелое, чем высококачественные или корковые портвейны. Это купажные вина, зреющие в бочках до тех пор, пока их можно начинать пить. Каждый виноторговец имеет свою собственную марку или знак качества, и вина смешивают для того, чтобы сохранить постоянство стиля. Более дешевые портвейны — это смесь молодых вин, а некоторые более дорогие портвейны могут состоять из смеси тонких старых вин.

Бочковой портвейн именуется в соответствии со своим цветом — рубиновый, кирпичный или белый. Рубиновый портвейн имеет глубокий красный цвет, он полнотелый, довольно сладкий и обычно зреет в бочках сравнительно недолго — иногда два — три года. Его следует пить молодым, и ему не надо дозревать в бутылках.

Кирпичный (рыжевато-коричневый) портвейн зреет намного дольше, он более легкий, более гладкий, более выдержанный и менее сладкий, чем рубиновый портвейн. Самые лучшие из этих портвейнов — а некоторые из них и в самом деле очень хороши — зреют двадцать с лишним лет до разлива в бутылки, но после этого они останавливаются в своем развитии. Большую часть белого портвейна винифицируют до той же степени сладости, что и красный портвейн, но здесь наблюдается растущая тенденция к изготовлению сухих белых портвейнов, которые могут служить аперитивами.

Португалия

Знаменитым португальским экспортным вином является портвейн (q.v.). Но он составляет лишь малую часть всего вина, которое производится в стране. Красного вина делают намного больше, чем белого, хотя белые и розовые вина Португалии также очень популярны за рубежом.

Большая часть португальских вин поступает из зон с умеренным климатом, расположенных к северу от Лиссабона (*карты, стр. 83*). Кроме региона Дору, где производят портвейн, имеется еще шесть винодельческих регионов, и вина, чьи качества соответствуют стандартам данных

регионов, имеют Denominaçao de Origem (Наименование по Происхождению).

Винью верди (зеленые вина) составляют около 25% винной продукции Португалии. Их изготавливают в винодельческой местности Миньо, которая находится между реками Дору и Миньо на северо-западе Португалии. Вина называют «зелеными» из-за их молодости и кислотности, а не по их цвету (они большей частью красные). Если их хранить, то они теряют свою свежесть и шипучесть, поэтому их пьют через год после сбора урожая. Хотя красные Винью верди составляют около трех четвертей всего вина, на экспорт идут только белые вина — возможно, потому, что терпкость красных вин считается особенностью, не привлекательной для иностранцев.

Для изготовления этих вин используют ряд сортов винограда, неизвестных в других странах. В этом густонаселенном, но все же сельскохозяйственном районе земли не хватает, и здесь виноград традиционно растет высоко над землей; он вьется по заборам и беседкам, чтобы освободить землю для других растений.

Гористый регион Дан, расположенный в центре северной Португалии, производит хорошие белые и красные вина. Здесь, в основном, виноград растет в маленьких виноградниках, но вино из него делают в кооперативах, индустриальным методом. Красные вина, глубоко окрашенные и терпкие, благодаря длительной мацерации с возрастом становятся лучше. Белые вина — сухие, с освежающим вкусом, чистые, и их следует пить молодыми.

Остальные четыре винодельческих района — Сетубал, Буселаш, Каркавелош и Колареш — сконцентрированы вокруг Лиссабона. В последнее время все они уменьшились в размерах и значимости. Самым значительным из них является Сетубал, где из белого Мушкатела делают Мушкател ди Сетубал, крепленое десертное вино.

В районе Буселаш делают свежие сухие белые вина, которые идут на экспорт. Красные вина уменьшающегося виноградника Колареш содержат в себе много танина, в молодости они кисловаты на вкус и терпкие, но они хорошо созревают.

Помимо этих шести районов, в центральной Португалии есть виноградник Рибатехо, который дает много красных и белых «графинных» вин. Вина самого высокого качества включают в себя известный Серрадайреш, купаж самых лучших вин Рибатехо.

Другими винами, заслуживающими упоминания, являются красные вина Периквита, Пасмодош и Камарате из Сетубала, а также некоторые здоровые вина из Борбы, рядом с Эворой.

Премьер Кот де Бордо
Большой район в регионе Бордо со своим собственным Наименованием, расположен на правом берегу Гаронны; производит красные и белые вина (*карты, стр. 85*). Красные вина — легкие, их пьют молодыми; белые вина бывают чуть сладковатыми (moelleux) и сладкими.

Прованс
Прованс, расположенный на юге Франции, является важным источником хорошего местного вина, в основном, розового и красного, и небольшого количества белого. От Роны на западе до итальянской границы на востоке тянутся районы VDQS (Вина Установленного Высшего Качества), в которых производят вина на любой вкус и на любой кошелек. Прованс также имеет пять Контролируемых Наименований для своих выдающихся вин из Палетты, Кассиса, Бандоля, Белле и Кот де Прованс (*карты, стр. 84*).

Палетта производит полнотелые белые вина и сильные, элегантные красные вина, которые хорошо зреют. Кассис производит красные, белые и розовые вина, но славится своим характерным белым вином, деревенским, энергичным, традиционным спутником блюд из морских продуктов в Марселе.

Бандоль производит бледные элегантные розовые вина и многолетние красные вина, глубоко окрашенные, с настойчивым ароматом в молодости, который потом превращается в изумительно тонкий букет. Виноград Мурведр (составляющий минимум 50% в красных винах) передает свой настойчивый запах винам. Некоторые виноградники в Бандоле производят также и белые вина.

В Белле делают красные, белые и розовые вина постоянно хорошего качества. Кот де Прованс, выдвинувшийся из статуса VDQS в 1977 году, производит красные, розовые и белые вина, причем последним из них часто недостает индивидуальности.

Пюиссеген-Сент-Эмильон. *См. Сент Эмильон.*

Рейнгау
Это самый маленький и самый известный из семи Рейнских винодельческих районов Германии. Его считают одним из величайших винодельческих районов мира. Виноградники тянутся вдоль берега Рейна, который течет под крутым уклоном на своем пути из Швейцарии к Северному морю, поэтому на коротком расстоянии в 35 км (22 мили) виноградники ориентированы на юг, повернуты к солнцу и защищены от холодных ветров подножиями холмов горного хребта Таунус (*карты, стр. 83*). Климат здесь почти самый мягкий в Германии. Рейн в этом месте имеет самую большую ширину, и отражение солнечных лучей от его широкой водной поверхности служит еще одним источником тепла, в то время как поднимающиеся осенние туманы способствуют образованию благородной плесени (*стр. 16*). Немалую часть вин Рейнгау составляют вина высокого качества: превосходные вина Шпэтлезе и Беренауслезе, глубокие и сложные во всей сладкой зрелости и возмужалой гармоничной красоте.

Почва здесь разнообразная: сланец, суглинок, лесс, кварцит, аспидный сланец. Виноградные сорта — Рислинг (большая часть), Мюллер Тургау и Сильванер, немного Шпэтбургундера (Пино Нуар) для изготовления очень небольшого количества красного вина (менее 20% всего выхода), которое делают в Ассманхаузене.

Выход вина этого маленького региона составлят от 2 до 3% всей немецкой продукции. Там есть только один район (Берайх) Иоханнисберг, который включает в себя 10 виноградников (Айнцеллеген) из тех, что побольше.

Помимо многих маленьких участков, имеются и более крупные виноградники, которыми владеют одни и те же семьи на протяжении нескольких веков.

Рейнхессен (Хессе)
Рейнский винодельческий регион, один из самых больших винодельческих регионов в Германии. Его ежегодный выход составляет четвертую часть всего объема винной продукции Германии. Вина этого региона экспортируются чаще остальных, главным образом в Великобританию и США. Площадь виноградников составляет 22 000 гектаров (54 000 акров) с ежегодным выходом вина свыше 2 000 000 гектолитров (44 000 000 галлонов). Более 90% составляют белые вина.

Виноградники расположены на левом берегу Рейна (*карты, стр. 83*). Климат там для этих широт мягкий, морозы и снегопады случаются не часто. Почва разнообразная: мергель, лесс, красный песчаник, немного сланца и кварцита.

Самым распространенным сортом винограда является Сильванер, но сейчас его обгоняет Мюллер Тургау. Также сажают в очень небольших количествах Рислинг, Шейребе и Морио Мускат. Немного лоз Португизер выращивают для получения небольшого количества красного вина.

Вина Рейнхессена очень популярны,

они достаточно приятные, хотя о большинстве из них нельзя сказать, что они обладают великими достоинствами. Они мягкие, с цветочным тоном, откровенно сладкие или со сладкими гранями. Самые лучшие из них могут быть круглыми, полными, ароматными. Те, что похуже, обладают вежливостью, которая может утомить. За исключением очень тонких вин — а таких вин там немного — большинство вин Рейнхессена надо пить молодыми, до того, как они состарятся в бутылках.

Одним из наиболее известных и чаще всего экспортируемых вин является Либфраумильх. Пятьдесят с лишним лет назад оно поступало только из виноградников (не слишком известных), принадлежащих церкви Богоматери в Вормсе. С тех пор закон дал возможность свободно использовать это название: оно может появиться на этикетке любого вина или смеси вин, прошедших тест и получивших статус QbA (*см. Германия*), поступивших из любого из четырех основных Рейнских винодельческих районов, будь то Рейнхессен, Рейнгау, Наэ или Рейнпфальц. (Это название нельзя использовать ни для столовых вин, ни для вин QmP.)

Либфраумильх — это, как правило, мягкое сладковатое вино, но оно бывает очень разным по качеству. Поскольку название сорта винограда на этикетке не указывается, покупатель полагается на имя и репутацию виноторговца.

Регион подразделяется на три района (Берайхе) — Бинген, Нирштейн и Воннегау, которые включают в себя 24 объединенных виноградника (Гросслаген) и более четырехсот отдельных виноградников (Айнцеллаген). Есть там несколько крупных хозяйств, которыми управляют кооперативы, но большинство виноградников принадлежит крестьянам, которые возделывают и другие культуры и чей заработок зависит не только от вина.

В окрестностях города Бингена, давшего название всему району, есть сланцевые почвы, и там растет виноград сорта Рислинг, из которого получают некоторые приятные вина.

Рейнпфальц

Этот важный регион Рейна является одним из самых больших и самых продуктивных немецких винодельческих регионов. Пфальц, или Палатинат, расположен к югу от региона Рейнхессен. На востоке границей ему служит Рейн, а на юге и западе — французский Эльзас (*карты, стр. 83*).

Регион защищает собой горная гряда Хардт, продолжение французских Вогезов. Климат там умеренный, даже мягче, чем в Рейнгау. Лето сухое и солнечное, там вызревают персики, миндаль, инжир и даже лимоны. Большинство виноградников находятся в 15 км (9 миль) от реки и тянутся вдоль дороги, носящей название Дойче Вейнштрассе (Немецкая Винная улица).

Виноградники занимают более 20 000 гектаров (50 000 акров), а выход вина составляет 2 500 000 гектолитров (55 000 000 галлонов). Почва разнообразная: песчаник, гранит, сланец, а в лучших местах это мел, известь, базальт. Два района (Берайхе), Миттельхарт-Дойче Вейнштрассе и Зюдлихе Вейнштрассе, включают в себя 26 объединенных виноградников (Гросслаген) и около 300 мелких (Айнцеллаген).

Половину возделываемых сортов возделываемого винограда составляют сорта Мюллер Тургау и Сильванер. Рислинга сажают меньше (в основном, в виноградниках Среднего Хардта, где делают самое лучшее вино). Некоторые красные вина изготавливают в Палатинате — они составляют около 15% всего выхода вина. Их большей частью изготавливают на юге, и они не отличаются очень высоким качеством. Для их получения используют виноград Португизер.

Вина Палатината следует разделить на две группы. Первая группа — это вина, полученные в изобилии на юге и на севере региона. Это крепкие молодые вина с настойчивым вкусом, иногда с землистым привкусом, очень сладкие. Иногда их даже не разливают в бутылки, а пьют из графинов в местных погребках. Они очень соблазнительны (в своем стиле и на своем месте), даже чересчур соблазнительны, поскольку они крепче, чем большинство немецких здоровых легких вин.

Вторая группа вин Палатината поступает — но не в таком изобилии — из самого лучшего места в регионе, из Среднего Хардта, где процветает виноград Рислинг. Многие вина там воспитывают так, чтобы они стали винами Бееренауслезе или Трокенбееренауслезе — возмужалыми, правдивыми, полнотелыми винами, с глубоким сладким вкусом, весомее своих собратьев в Рейнгау. Они прекрасно подходят к тяжелой, сытной еде — оленине или дикому кабану. И все же они слишком разнообразны по вкусу, чтобы отказываться пить их просто так, для удовольствия — ведь великие вина Палатината просто чудесны.

Румыния

Расположенная на тех же широтах, что и Франция, Румыния производит вина, начиная с VII века до н.э. В настоящее время, получая ежегодно 7 000 000 гектолитров (154 000 000 галлонов) вина, она уступает лишь Советскому Союзу* среди винодельческих стран Восточной Европы. Более того, ее винодельческая промышленность — в отличие от Советского Союза и ее соседей, Венгрии и Болгарии, — во многих отношениях не зависит от государства. Всего виноградники занимают около 300 000 гектаров (750 000 акров). 50% виноградников принадлежит кооперативам, 34% — частникам. Только 16% виноградников принадлежит государству. Опытные станции строго наблюдают за ними, чтобы повысить и улучшить стандарты.

Главные винодельческие регионы расположены к югу и востоку от Карпатских гор. На востоке, в провинции Молдавия, находятся два главных виноградарских района. Один из них, расположенный у подножия гор, славится преимущественно своим Котнари, белым десертным вином, напоминающим венгерский Токай (*см. Венгрия*). Другой район, расположенный ближе к югу, находится около города Фокшани, на известняковой, лессовой и песчаной почве. Это самый большой винодельческий регион в Румынии. Он производит разнообразные красные и белые вина, а города Одобешти, Коешти, Панчу и Никорешти дали свои имена самым известным из этих вин. Сорта винограда, произрастающего в этом районе, включают в себя классические сорта Каберне Совиньон и Пино Нуар плюс местные сорта: белая Фетяска, Грасэ, Тэмыйноасэ (Мускат).

Солнечные виноградники Дядул Маре, расположенные на юго-восточных холмах у подножия Карпатских гор, производят красные вина, которые идут на экспорт. Эти вина содержат в себе высокий процент спирта, особенно те, которые делают из винограда Каберне Фран и Каберне Совиньон, и Пино Нуар. Некоторые из самых новых румынских виноградников расположены на южных равнинах Валахии. Здесь приятные ароматные белые вина поступают из района Дрэгэшань, красные и розовые вина из Сегарчи и Садовы, и широкий ряд красных и белых вин — из виноградников Аргекс.

Два румынских региона, производящих самые тонкие белые вина, находятся на противоположных концах страны. На северо-востоке, на возвышенном плато в Трансильвании, на высоте 600 метров над уровнем моря, в зоне Тырновы растут сорта белого ароматного винограда, такие, как Вельшрислинг (Серый Рислинг), Мус-

* Данные относятся ко времени существования Советского Союза. (*Прим. перевод.*)

кат Оттонель, Траминер и Фетяска. На самом юго-востоке, близко к побережью, на солнечном, мягком плато Добруджа находится маленький винодельческий регион, который производит десертный Мускат, известный как Мурфатлар (по названию главного города в регионе). Также там получают красные и белые вина из недавно посаженных французских сортов винограда.

Сент Эмильон
Один из четырех важных районов в Бордо, где производят красные вина. Расположен на правом берегу реки Дордонь, в него входит старый винодельческий город Сент Эмильон и речной порт Либурн (*карты, стр. 85*). Хотя он невелик по размеру (он составляет приблизительно четвертую часть Медока), он дает большой выход вина — около 380 000 гектолитров (8 350 000 галлонов) вина с Наименованием в год, включая и вина, которые дают различные отдаленные коммуны-спутники.

По своему характеру вина здесь мягкие, ароматные, полные. О них говорят, что они скорее похожи на кларет, чем на относительно сухие, более терпкие вина Медока и Грава.

В целом, вина Сент Эмильона зреют быстрее, чем вина Медока и Грава, хотя некоторые его более серьезные вина могут иногда зреть очень долго. Как правило, тонкие вина Сент Эмильона будут хороши, если не превосходны, в 4—5-летнем возрасте. Винам Медока, для сравнения, понадобится для этого 8—10 лет.

Преобладающими сортами винограда являются Каберне Фран и Мерло, а также небольшое количество Каберне Совиньон. Мальбек (его здесь называют Пессак) обычно тоже включают в это число, но он часто опадает из-за своей восприимчивости к инфекции этой местности. Каберне Фран и Мерло созревают рано, и из них получают более мягкое и менее терпкое вино, чем из винограда Каберне Совиньон.

Регион Сент Эмильон состоит из двух частей: холмистой местности, которую называют Кот, и из пологого, каменистого Грава. Кот представляет собой нагромождение холмов, его почва содержит в себе кремний, глину и мел. Самым выдающимся вином здесь является Шато Осон. Очень известными виноградниками считаются Шато де Белер, Канон, Ла Гаффельер, Магделен, Пави и Кло Фурте.

Грав — пологое плато с низкими холмами из гравия и песка — дает множество тонких вин, среди которых Шато Шваль Блан, бесспорно, одно из величайших вин всех времен, и Шато Фижак, также прославленное вино.

Сент Эмильон обладает и внешним регионом, который состоит из четырех коммун, пользующихся правом использования составных Наименований (это Люссак-Сент-Эмильон, Монтань-Сент-Эмильон, Пюиссеген-Сент-Эмильон и Сен-Жорж-Сент-Эмильон), и из семи коммун-сателлистов, не имеющих отдельных Наименований, но пользующихся простым Наименованием Сент Эмильон. Вина этого региона, хотя они не такие тонкие и долголетние, как вина внутреннего Сент Эмильона, могут быть круглыми, полными аромата и приятными для питья, особенно когда они молодые.

Официально Сент Эмильон был включен в классификацию в 1954 году. Для его вин существуют две категории: Премьер Гран крю классе (их 12, *см. вставку*) и Гран крю классе, которых теперь около 70 . Порядок перечисления — алфавитный, за исключением Шато Осон и Шваль Блан, которые возглавляют список.

Вдобавок к этой классификации существует еще огромный список, который составляется ежегодно по анализам и официальной дегустации, в который входит более 500 «шато», «кло» и «демонов» в качестве Гран крю и около 200 менее важных крю.

Одна из наиболее известных коммун Медока, которой было разрешено иметь свое собственное Наименование внутри региона Бордо. *См. Медок.*

Классификационные крю Сент Эмильона

Премьер Гран крю классе.

Шато Осон
Шато Шваль Блан
Шато Бо-Сежур Дюффо Лагарросс
Шато Бо-Сежур Беко
Шато Белер
Шато Канон
Кло Фурте
Шато Фижак
Шато Ла Гаффельер
Шато Магделен
Шато Пави
Шато Троттевьей
Сент Эстеф

Сен-Жорж-Сент-Эмильон. *См. Сент Эмильон.*

Сен Жульен
Одна из наиболее известных коммун Медока, которой было дано разрешение на собственное Наименование внутри региона Бордо. *См.Медок.*

Сент Круа дю Мон. *См. Лупиак и Сент Круа дю Мон.*

Сент Фуа Бордо
Маленький район в северо-восточной части Антр-Де-Мер, находится на границе региона Бордо (*карты, стр. 85*); традиционно производит сладкие белые вина и очень небольшое количество красных вин. Однако в настоящее время многие из его белых вин часто бывают сухими.

Сотерн
Если Бордо — это родина кларета, то это родина и некоторых величайших сладких белых вин — тех, которые изготавливают в пяти коммунах Сотерна: в Барсаке, Бомме, Фарге, Преньяке и Сотерне. «Сотерн» — это название и целого района, и деревни, и коммуны, и, конечно, вина. Барсак тоже стоит особняком, поскольку имеет свое собственное Контролируемое Наименование, которое используют некоторые из виноградарей.

Сотерн представляет собой анклав в Граве; в его почве много гравия и песка. Микроклимат здесь теплый и влажный, с утренними туманами и умеренно теплой осенью. Эти условия благоприятствуют развитию благородной гнили (*стр. 16*), которая распространяется по виноградникам в сентябре. Когда благородная гниль поражает виноград, начинается сбор урожая.

Тут мы встречаемся с дальнейшими сложностями и тонкостями. Поскольку благородная плесень поражает не все гроздья и ягоды на одной лозе в одно и то же время, то приходится собирать виноград по ягодке, отбирая зрелые ягоды день за днем, неделя за неделей и в октябре, и в ноябре, который грозит холодами. Эта тяжелая, медленная, однообразная работа и рискованное предприятие. Многое может пойти прахом, а если даже все пойдет хорошо, получится немного, совсем немного — ведь урожаи очень маленькие — богатого, сладкого, благоуханного золотистого вина. Благородная гниль появляется не каждый год, а если ее нет — скажем, из-за холодной осени — настоящего Сотерна получить нельзя.

Настоящий Сотерн — это полностью натуральный продукт. Содержание спирта в нем высокое — около 14%, но никаких

добавок сахара или бренди ему не полагается. Получают его из винограда Семильон, добавляют одну треть винограда Совиньон Блан. Обычно добавляют очень немного Мюскаделя.

Сотерны были единственными винами, вошедшими наравне с винами Медока в первую классификацию 1855 года. Шато Икем считается первым в своем классе вин в качестве Премьер Гран крю. Другими выдающимися «шато» считается как Премьер крю и Вторые крю. С тех пор некоторые «шато» разбили свои участки на две части, некоторые из них прекратили свое существование. Также произошли другие, менее важные изменения в названиях и правописании. Теперь существуют 11 Премьер крю и 13 Вторых крю (*см. вставку*), а также более 300 менее важных крю.

Большинство из классификационных «шато» изготавливают чудесные вина. В удачные годы из некоторых Премьер крю и немногих Вторых крю получают великое вино. Шато Икем все же остается на недосягаемой высоте. Совершенствование рискованного процесса доходит до предела — сбор винограда, если требуется, тянется до декабря. Вино зреет в бочках три с половиной года. Их постоянно нужно доливать драгоценным вином, чтобы возместить потери от испарения. В хороший год урожай одной лозы дает один полный бокал вина Шато Икем; в плохой — ничего.

Великие Сотерны обладают исключительным долголетием. В идеале, их следует начинать пить после 20—30 лет созревания в бутылках. Сотерны всегда сладкие, но в молодости их медовая сладость затмевает некоторые его тонкие особенности: например, легкий металлический, кремнистый привкус, привкус горького миндаля, смягчающего приторность. С возрастом золотистое вино темнеет, вкус его становится более глубоким. Майкл Броадбент, английский специалист в области виноделия и директор винного департамента Палат Аукциона Кристи в Лондоне, когда пил Шато Икем 1869 года в 1969 году, век спустя после того, как это вино было изготовлено, заметил, что оно все еще «находится в прекрасном состоянии и имеет превосходный баланс». А когда он пил Икем 1875 года в 1978 году, он нашел его «все еще сладким, толстым и богатым».

Традиционно Сотерн пьют как десертное вино в конце обеда. Это ограничивает его возможности. Кое-кто может сказать, что бокал Сотерна, выпитый в середине дня (если вино охладить, но не заморозить), взбадривает и освежает весьма приятным образом. (Заметьте себе, что, в от-

Классификационные Сотерны

Наименование коммун даны в скобках.

Премьер Гран крю

Шато Икем
(Сотерн)

Премьер крю

Шато Латур Бланш
(Бомм)

Шато Лафори Пейрагей
(Бомм)

Шато Рейн-Виньо
(Бомм)

Шато Сюдюиро
(Преньяк)

Шато Куте
(Барсак)

Шато Климан
(Барсак)

Шато Гиро
(Сотерн)

Шато Рьессек
(Фарнь)

Шато Сигала-Рабо
(Бомм)

Шато Рабо-Проми
(Бомм)

Кло О-Пейрагей
(Бомм)

Вторые крю

Шато Дуази-Дайен
(Барсак)

Шато Дуази-Ведрин
(Барсак)

Шато Дуази-Дюброка
(Барсак)

Шато д'Арш
(Сотерн)

Шато Фило
(Сотерн)

Шато Брусте
(Барсак)

Шато Нерак
(Барсак)

Шато Кайю
(Барсак)

Шато Сюо
(Барсак)

Шато Маль
(Преньяк)

Шато Рюмер дю Айо
(Фарг)

Шато Ламот Деспюжоль
(Сотерн)

Шато Ламот Гиньяр
(Сотерн)

личие от других вин, открытую бутылку Сотерна можно неделю-другую хранить в холодильнике, заткнув ее пробкой.)

Некоторые считают, что Сотерн следует пить во время обеда с гусиной печенкой или с рыбными блюдами, или с сыром Рокфор в конце обеда. Сотерны хорошо подходят к мягким пудингам, не очень сладким, с небольшим количеством крема или специй. Еще лучше пить его, закусывая фруктами, — спелой грушей или малиной. Все же лучше всего, наверное, пить Сотерн сам по себе, отдельно, как десерт.

Савойя

«Чистые и свежие» — вот определения, которые часто применяют по отношению к винам Савойи — маленького анклава, состоящего из виноградников в горной местности, которая простирается вдоль франко-швейцарской границы рядом с Женевой (*карты, стр. 84*). Большинство вин здесь белые, некоторые из них игристые. В своем лучшем состоянии они обладают суховатым, металлическим и исключительно деликатным вкусом.

Наименование Вэн де Савойя относится к большинству коммун, которые производят белые и розовые вина, а также там имеется еще три специально Контролируемых Наименования, которые производят только белые вина: Сейссель и Руссетт де Савойя, оба вина получают из сорта Альтесс (местное название — Руссетт), и Креши, которое получают из винограда Шасла.

Сект

Немецкое слово, обычно обозначающее белое игристое вино, будь то Квалитетсшаумвейн (качественное игристое вино), сделанное по шампанскому методу (q.v.), или ординарные игристые вина, изготовленные путем брожения в чанах под давлением. Большое количество вина, как произведенного в Германии, так и импортного, предназначается для производства игристых вин.

Херес

Херес представляет собой сложную смесь вин, которые крепят, добавляя к ним дистиллированный спирт. В основном, его получают из сорта белого винограда Паломино, и херес имеет диапазон от бледного, цвета соломы, вина величайшей деликатности и тонкости до более темных по цвету, более полных вин, имеющих мягкий, ореховый вкус. Все базовые вина — сухие по своей природе, и в Испании их часто пьют прямо такими, как они есть, но перед разливом в бутылки для экспорта их обычно смешивают с небольшим количеством вин, специально изготовленных для смеси с хересом. Они помогают установить разную степень сладости и влияют на цвет вина.

Херес берет свое название от испанского города Херес, расположенного в 30 км (20 миль) к северу от порта Кадикс в Андалузии (карты, стр. 83). Херес является столицей района, производящего вино херес. Виноградники образуют неправильный треугольник между городом Херес и двумя прибрежными городами Санлука де Баррамеда и Пуэрто де Санта Мария. Лучшие виноградники растут на ослепительно белой меловой почве, называемой «альбариза», которая придает винограду Паломино тонкость и чистый вкус.

В общем итоге, даже текстура почвы имеет жизненную важность: почва впитывает в себя влагу сильных весенних дождей, а потом, когда дожди кончаются, на ней образуется толстая корка. Эта корка мешает влаге в подпочве испаряться, и лозы могут получать влагу в течение всего долгого засушливого лета. Для того чтобы защитить лозы от «леванте», восточного ветра, который дует зимой, лозы растят низко над землей. Летом белая почва отражает солнечные лучи, и гроздья зреют до полной спелости.

Винограду, который вырос в жарком климате, часто недостает кислотности, если дать ему полностью созреть. Для того чтобы повысить содержание кислоты в хересе, спелый виноград традиционно гипсуют перед тем, как прессовать. Гипс вступает в реакцию с винным камнем, который содержится в винограде, и превращает его в винную кислоту. Кристаллы винного камня выпадают в осадок и оседают на дно в течение первых нескольких месяцев хранения вина в бочках.

Благодаря жаркому климату, очень сладкий отдавленный виноградный сок — «мосто», то есть муст, сусло, — начинает бродить почти немедленно. По традиции, сусло стекало прямо в новые дубовые бочки для брожения, но в наше время достижения современной технологии сделали возможным его брожение в чанах с контролируемой температурой. После того как вино шесть месяцев пробудет в бочках, начинается процесс его классификации. Хотя опытный виноградарь имеет представление о том, какое вино можно получить с того или иного склона виноградника или с его определенного участка, нет никакой гарантии в том, как оно будет вести себя дальше.

Для хереса существует три основных классификации: вино Фино, которое с возрастом становится или старым Фино, или Амонтильядо; Олоросо и Пало Кортадо, которое очень трудно найти. Херес Фино — это легкие, деликатные вина, очень бледные по цвету в молодости, с проникающим свежим запахом. Характерной чертой Фино является энергичный рост пленки из дрожжевых бактерий, называемой «флор» (*стр. 16*), которая образуется на поверхности вина и придает ему своеобразный вкус. «Флор» нуждается в воздухе, поэтому в отличие от многих вин херес зреет в недолитых бочках, то есть между верхней частью бочки и поверхностью вина должно оставаться воздушное пространство (*стр. 15*).

Некоторые вина Фино меняют свой характер в зависимости от возраста, и тогда их классифицируют как Амонтильядо. Херес Амонтильядо более мягкий, более темный по цвету, обладает более спелым вкусом, нежели Фино, запах у него почти ореховый. Такие естественно полученные вина Амонтильядо бывают очень высококачественными, и лучшие из них не подвергают креплению.

Мансанилья — вино из группы хересов, которые делают только в городе Санлука де Баррамеда. Виноград собирают немного раньше, чем в других виноградниках, предназначенных для хереса; следовательно, он менее спелый и более кислотный. Мансанилья отличается своим чуть соленым привкусом — говорят, что это результат хранения вина поблизости от моря. Это легкое вино, которое плохо переносит транспортировку. Вина Олоросо более тяжелые и богатые, но менее утонченные, часто обладают шелковой текстурой. На них обычно не образуется пленка «флор», а если она начинает расти на вине, классифицированном как Олоросо, вино крепят дистиллированным спиртом, чтобы остановить ее развитие.

Вино Пало Кортадо, которое изготавливают без пленки «флор», является чрезвычайно редким и по стилю представляет собой нечто среднее между Фино и Олоросо. Оно более деликатное, чем Олоросо, но не обладает такими качествами, которые «флор» придает Фино. Зрелое Пало Кортадо бывает сухим, но мягким, с богатым, полным вкусом — это вино высокого качества. Совершенно необъяснимо, но лозы дофиллоксеровой поры давали (*стр. 7*) гораздо больше Пало Кортадо, чем современные лозы.

Следуя классификации, вина сцеживают, а потом крепят дистиллированым спиртом. Вина типа Фино, включая и Амонтильядо, доводят до крепости около 15% — этого достаточно для того, чтобы стабилизировать вино, не уничтожив пленки «флор». Вина типа Олоросо доводят до

крепости 18% или около этого, что служит помехой для случайного возникновения пленки «флор».

Вина на этой стадии развития являются винами урожая одного года и называются «аньядас»; каждая бочка содержит вино одного сбора урожая с одного виноградника. Через два-три года вина «аньядас» переходят на систему солера, по методу, который используют производители хереса, чтобы сделать свое вино высококачественным.

Система солера основана на том, что небольшое количество молодого вина, будучи добавлено к более старому вину того же сорта, приобретает качества этого вина. Таким образом, если в бочку выдержанного вина добавить такое же вино, но более молодое, вино в бочке постепенно восстановит свой прежний стиль. Через шесть месяцев оно приобретет свой первоначальный вкус.

Система солера состоит из нескольких ярусов бочек. Все бочки содержат одно и то же вино, но в каждом ярусе вино в бочках достигает разной степени выдержки. Бочки, в которых находится самое выдержанное вино, называются солера, как и сама система. Бочки, которые стоят в нижних ярусах и которые содержат более молодое, созревающее вино, называются «криадерас», по-испански — «нянька», «кормилица».

В бутылки наливают вино только из бочки с самым выдержанным вином, из солеры; при этом используют не более трети вина (иногда только пятую часть). Затем солеру пополняют вином из предшествующей по возрасту бочки из второго яруса, а ту, в свою очередь, пополняют вином из бочек третьего яруса и так далее. «Криадеры», в которых находится самое молодое вино, пополняют соответствующим вином «аньяда».

Существуют различные солеры для каждого типа хереса, так же, как и солеры разного возраста. Некоторые вина солера датируются еще прошлым веком и хранят воспоминания о винах столетней давности. Хересы, полученные в этих почтенных бочках, обладают более богатым, глубоким и настойчивым вкусом, чем вина помоложе.

Очень немногие вина разливают в бутылки прямо из солеры. Эти вина считаются самыми лучшими хересами, но из-за того, что они очень сухие, спрос на них ограниченный, и они очень дороги. Как правило, вина солера служат основой для купажа хересов; именно мастерство и опыт, которых требует этот процесс, и составляют суть искусства винодела, изготавливающего херес.

Херес может представлять собой смесь вин из разных солер или смесь вина солера с молодыми хересами, которые вовсе не были получены по этой системе. Поэтому не существует хересов одного года урожая, и на их этикетках не указывают года урожая, места сбора или виноградник.

Будучи уже смешанным, херес затем получает добавку тщательно отмеренной порции сладкого вина, для вкуса; Фино подслащивают совсем немного, Олоросо намного больше. По традиции, херес подслащивают черным приторным вином, которое получают из винограда сорта Педро Хименес, но его вытесняет «дульсе апагадо», более тонкое сладкое вино, которое получают из сорта Паломино. Можно добавлять и почти бесцветное вино, изготовленное из ослабленного сусла, и тогда смешанный херес крепят на 1-2% перед разливом в бутылки.

Хересы Фино следует пить молодыми. Если их долго хранить, то они теряют свой вкус и тонкость. На самом же деле, молодые некрепленые вина Фино в Хересе считают тонкими столовыми винами. Вина Амонтильядо и Олоросо в бутылках почти не изменяют своих качеств, и их можно хранить дольше.

Южная Африка

Южная Африка является новичком среди стран, производящих тонкие высококачественные вина. В XVIII веке там делали вино Констанция — крепкое, сладкое десертное вино из Капской провинции, которое было известно в Европе и считалось соперником портвейна и Токая. Но в последние годы страна стала поставщиком надежных крепленых вин, обильных красных столовых вин и сладких белых вин. Сейчас же Южная Африка, используя современные способы производства вина, стала изготавливать чистые, легкие для питья красные вина, особенно те, что получают из винограда Каберне Совиньон и Пинотаж, южноафриканского гибрида сортов Пино Нуар и Сенсо. Некоторые белые вина там также очень приятные.

Винная промышленность страны сильно продвинулась вперед с 1918 года, когда была образована Ассоциация Винодельческих Кооперативов (Kooperatieve Wijrbouwers Vereniging или KWV).

Впоследствии этой Ассоциации придали статус, позволяющий ей контролировать производство вина и его качество. Контроль этот становился все более жестким, особенно он ужесточился благодаря введению законодательства о винах по Происхождению (Wyn van Oorsprong) в 1973 году, что дало возможность продавать капские вина в странах-членах нах ЕЭС. Печать Вина по Происхождению гарантирует истинность этикетки, где указаны место происхождения вина, его сорт и год сбора урожая.

Основные винодельческие регионы Южной Африки, в плане напоминающие букву «L», длина палочек которой составляет приблизительно 300 км (185 миль) на север и 400 км (250 миль) на восток, считая от Кейптауна (*карты, стр. 81*). Самые лучшие вина поступают из региона, который находится на востоке, рядом с Кейптауном, в окрестностях городов Стелленбос, Парл, Ворчестер и Робертсон, где климат намного прохладнее и дожди выпадают чаще, чем в других местах. Почва содержит гранит, который обеспечивает соответствующие условия для вызревания красного винограда.

Традиционно южноафриканские сорта винограда, из которых получают столовые вина, были по большей части довольно грубыми, но в последние годы они стали уступать место более благородным сортам. Южноафриканский Рислинг уступил место настоящему Рейнскому Рислингу, который дает вино с зеленоватым отливом, с чистым легким фруктовым тоном и бодрым финишем. Стин — это традиционный южноафриканский сорт винограда, который дает легкие и ароматные вина, обычно полусладкие. Однако нынче Стин считают одной из разновидностей винограда сорта Шенен Блан, и его постепенно вытесняют истинные сорта превосходного винограда Шенен Блан.

Сорт винограда, традиционно называемый в Южной Африке Грин Кейп (Groendruif), был идентифицирован как Семильон. В последние годы он был присоединен к таким европейским сортам, как Совиньон Блан, Шардонне, Гевюрцтраминер и Клерет. Мускат Александрийский, известный жителям Южной Африки как Ханепоот, является одной из разновидностей Муската, который в наше время используют из-за того, что из него получаются вина с характерным ароматом.

Среди сортов красного винограда существуют два главных южноафриканских сорта: один — это плодовитый Сенсо, из которого получают вина, считающиеся довольно худыми. Их часто используют для дистилляции и купажа. Другой сорт, Пинотаж, способен давать превосходное вино, здоровое и полнотелое. Однако оба эти сорта все чаще используют для смеси с другими сортами, например, в популярном вине Роодеберг, которое в большей степени содержит в себе Каберне Совиньон. Этот сорт винограда считается в Южной Африке надежным, как и во всем мире. Из него получают рубиново-красные вина с сильным букетом.

Испания

Испания считается третьим величайшим производителем вина в мире; ее превосходят только Франция и Италия. Общий объем ее продукции — 34 000 000 гектолитров (748 000 000 галлонов) вина в 1981 году — это обычное вино, полученное на обширном центральном плато, но в Испании есть и тонкие вина разных типов, особенно в Риохе, и, конечно, херес из виноградников в окрестностях города на юго-востоке страны (*см. Херес*).

Законы о вине, принятые в 1970 году, повысили требования к винной промышленности всей страны, и современные методы винификации стали более распространенными. Вина с этикетками Denominacion de Origen (Наименование по Происхождению) являются винами, чьи качества имеют гарантию, хотя контроль в Испании не такой строгий, как во Франции с ее системой Контролируемых Наименований. После разграничения определенных районов власти проводят модернизацию больших кооперативов, которые изготавливают испанские ординарные вина (винос коррьентес).

Многие из лучших испанских тонких вин изготавливаются в районе Риоха, на севере страны. Помимо преимуществ, связанных с более мягким климатом, по сравнению со знойным центральным плато, регион также пользуется и своим выгодным местоположением, менее чем в 160 км (100 миль) от французской границы (*карты, стр. 82*). В 80-х гг. прошлого века французские виноградари из Бордо пересекли границу, спасаясь от филлоксеры (*стр. 7*). Они основали виноградники Риохи неподалеку от своей родины. Хотя филлоксера постепенно поразила и Испанию, и французам пришлось уйти обратно, они оставили там свои традиции изготовления и хранения вина.

В прошлом вина Риохи хранили в бочках слишком долго, отчего они становились безвкусными и окислялись еще до разлива в бутылки. Однако брожение с контролируемой температурой и ранний розлив в бутылки позволяют сейчас получать самые свежие, бодрые, приятные вина.

Лучшие красные вина Риохи мягкие и ароматные, с хорошим телом и хорошим кислотным балансом. По цвету они светлее, чем большинство испанских вин, с коричневым отливом, приобретенным от долгого пребывания в бочках. Легкие красные вина — кларетs — более сухие и легкие, чуть кисловатые. Также там производят и качественные розовые вина.

Виноградники Риохи располагаются по обоим берегам реки Эбро, текущей на восток с горной гряды Сьерра де Кантабрия. Они занимают 45 000 гектаров (111 200 акров), многие из них разбросаны меж полей, засаженных овощами и пшеницей. Местность здесь холмистая, и лучшие виноградники находятся на высоте 450 м (1 500 футов) над уровнем моря. Торговой столицей региона Риоха является Логроньо.

Климат благоприятствует разведению лоз: нормальное количество осадков, лето достаточно теплое для того, чтобы виноград созревал, но не настолько длинное, чтобы он высыхал, зимы сравнительно мягкие.

Лозы в Риохе растут на трех видах почвы: на известковой глине, на железистой глине и на наносном иле. Район подразделяется на три части: Риоха Альта на юго-западе располагает почвой, состоящей из смеси глины и наносных почв; в местности Риоха Алавеса на северо-западе виноградники растут на известковой глине и производят самые лучшие вина в регионе. Риоха Баха на востоке расположена в зоне с более сухим и жарким климатом, который меньше способствует получению качественных вин.

Главным сортом красного винограда в Риохе является Темпранильо, дающий вину хороший кислотный баланс. Сорт винограда Гарначча (Гренаш) повышает уровень спиртового содержания в вине, а виноград Грасьяно передает вину свою свежесть и свой аромат; Мацуело же отдает вину свой танин для долголетия.

Многие хорошие виноторговцы выращивают меньше половины винограда сами, а остальной покупают у виноградарей, которым они доверяют. Другие покупают виноград на открытом рынке, а некоторые покупают уже готовое вино у кооперативов, а потом смешивают его и выдерживают его сами.

Большая часть вин Риохи — купажные. Дата на этикетке указывает на год сбора урожая винограда, который преобладает в вине. Однако некоторые из высококачественных вин «ресервас» являются винами одного года урожая, полученными в особенно удачный год. Для того чтобы получить статус «ресерва», вино должно выдерживаться в винном погребе (бодега) шесть лет и более, а вину «гран ресерва» для этого потребуется, по крайней мере, восемь лет.

В центре и на севере страны, высоко в долине реки Дуэро один маленький виноградник дает красное вино из смеси винограда Борделэ с природными испанскими сортами, стоящее как бы в стороне. Многие даже сомневаются, стоит ли причислять вино Вега Сисилия к великим мировым винам.

В северо-восточном регионе Каталония, в районе Панадес существуют давние традиции виноделия. Климат здесь умеренный, осадков выпадает достаточно, а меловая почва придает тонкость вину. В прибрежном регионе делают хорошие красные вина из винограда сорта Каринена (Кариньян), Гарначча (Гренаш) и Темпранильо. Горные виноградники Альто Пенадес расположены в зоне с более прохладным климатом и засажены преимущественно сортом белого винограда Параллада. Вина здесь легкие, деликатные и ароматные.

Ряд иностранных сортов винограда, включая Пино Нуар, Каберне Совиньон и сорта белого винограда, такие, как Рислинг, Шардоне и Гевюрцтраминер, теперь в регионе Риохи тоже культивируют. Вина из виноградников Торрес, засаженных частично именно этими сортами, недавно получили одобрение благодаря своей свежести, что было достигнуто с помощью современных методов винификации.

Из виноградников региона Таррагон, расположенного к югу от Панадеса, поступает Таррагона Классико, вино, выдержанное по системе солера (*см. Херес*). В Приорато из винограда Кариньян и Гренаш получают красные вина, отличающиеся большой индивидуальностью. Эти вина содержат в себе много спирта, по цвету они очень темные, тело у них тяжелое. Расположенная к северу от Панадеса Алелья является самым маленьким разграниченным регионом в Испании. Здесь лучшими считаются белые вина, которые экспортируют под наименованием Марфил, что значит «слоновая кость». Сухие вина здесь бодрые и легкие, а полусухие — гладкие и ароматные.

Вина из большинства других разграниченных регионов Испании не экспортируют. В регионе Наварра, примыкающем к виноградникам Риохи, изготавливают некоторые хорошие ординарные красные и белые вина, а на северо-западе Испании, где климат влажный, а лето ненадежное, производят слегка шипучее вино Баск Чаколи — терпкое, с низким содержанием спирта. Галисия, расположенная далеко на севере страны, дает очень много вин, причем красные вина здесь терпкие, белые — получше.

На пиренейской границе с Францией находится Перелада, входящая в регион Ампурдан-Коста Брава, которая производит высококачественное вино Ресерва Дон Мигель и некоторые хорошие игристые вина.

Ла Манча, огромная равнина, расположенная на юго-востоке от Мадрида, в центре страны, дает самое большое количество вина в Испании. Она включает в себя

разграниченные регионы Манча, Ментрида, Манчуела и Вальдепеньяс, но большая часть вин из этих регионов не совсем по праву носит этикетку с наименованием Вальдепеньяс — самого выдающегося вина этого региона. Подпочва здесь представляет собой смесь гравия, мела и глины. Благодаря жаркому и сухому климату, вина здесь получаются крепкими, с высоким содержанием спирта. Основными сортами красного винограда являются Сенсибель, Монстрель и Тинторея, а наиболее распространенным сортом белого винограда считается Лерен. Большая часть вин — красные; это здоровые вина повседневного потребления, и их пьют молодыми.

На восток от Ла Манчи лежит Левант, который включает в себя плодородные земли средиземноморского побережья и более отдаленные горные районы. Одним из лучших вин является вино Фондильон из Валенсии. Из винограда Мюскадель и Мальвазия делают также сладкие вина цвета янтаря.

К западу от Ла Манчи, на границе с Португалией находится регион Эстремадура, вторгающийся в южную Испанию. Там изготавливают много красных и белых вин, но ни одно из них не имеет категории. Многие из лучших вин производят мелкие виноделы, и их потребляют внутри региона.

Южная Испания славится своими хересовыми виноградниками в регионе Херес, но там еще производят и превосходные вина Монтилья, очень похожие на херес, и десертные вина из Малаги, помимо ординарных красных и белых вин из западного района Гуэльва.

Виноградники Монтилья расположены в 160 км (100 миль) от Хереса, в окрестностях городов Монтилья и Морилес. Они растут на той же меловой почве, что и в Хересе, но климат здесь еще более жаркий, и вина получаются с натуральной крепостью 16%. Вина Монтилья, предназначенные для экспорта, обычно не крепят.

Малага, сначала называвшаяся Горное Вино, — это сладкое вино темного цвета, которое, в основном, получают из винограда Москатель и Педро Хименес. Виноградники находятся на холмах, расположенных за портом Малага. Вино производят либо там, где виноград вырос, либо в одном из больших «бодегас» в самой Малаге.

Среди испанских островов, где повсеместно производят свое собственное вино, Майорка известна благодаря своим очень хорошим красным винам, а Канары, которые славятся на весь мир своим сладким вином, производят по большей части простые белые «Винос коррьентес» для местного потребления.

Игристые вина

Причиной шипучести, которая характеризует игристые вина, является быстрый выход углекислого газа, образовавшегося во время брожения. Степень шипучести может меняться: от легких пузырьков, причиной которых является остаточный неперебродивший сахар в вине — такие вина во Франции называются «петийан» — до сильного извержения пузырьков, которое является результатом добавления сахара и дрожжевых бактерий к вину с целью заставить его перебродить еще раз под давлением в закрытом сосуде.

Все лучшие игристые вина делают по шампанскому методу (q.v.), благодаря чему в бутылках происходит повторное брожение. Многие игристые вина получают более дешевым способом, путем брожения больших объемов вина в чанах под давлением, при этом и разлив в бутылки также происходит под давлением. Вина, которым придают шипучесть, насыщая их углекислым газом, не заслуживают серьезного рассмотрения.

Швейцария

В Швейцарии виноградники занимают 12 000 гектаров (около 30 000 акров). Это довольно внушительная цифра для столь небольшой и гористой страны. Виноградники расположены вдоль государственных границ, и неизбежно большинство из них находятся на крутых склонах долин. Самые важные винодельческие районы расположены в южных, франкоговорящих кантонах страны. Грубо говоря, эти районы идут вдоль течения Роны, когда она течет на запад через Кантон Вале и потом на север к Женевскому озеру. Следовательно, в кантоне Во виноградники идут вдоль северной излучины озера. Его воды отражают солнечные лучи, которые попадают на лозы, согревая их и способствуя росту винограда.

Виноградники в Вале растут на самых головокружительных крутых террасах в стране. Они расположены на солнечных, ориентированных на юг склонах долины, питаются горными ручьями и талыми водами, которые поступают к ним по маленьким деревянным водопроводным трубам, или «биссес». Преобладающим сортом винограда в этом районе является Шасла — здесь ее называют Фендан, а в кантоне Во — Дорен. Из него получают легкое, бодрое, освежающее вино с приятным букетом и едва уловимой шипучестью. Большая часть вин в этом кантоне — это белые вина. Основным красным вином — богатым, властным, с виноградным тоном, чисто рубинового цвета — является Доль, которое получают из винограда Пино Нуар и Гаме.

Около 40% швейцарского вина поступает из виноградников кантона Во, расположенного вдоль северных берегов Женевского озера, и особенно из тех, что расположены вдоль Лаво — шестнадцатикилометровой ленты (10 миль), которая тянется от Лозанны до Монтре. Главным сортом здесь снова является Шасла, из нее получают легкое сухое вино, которое с тем же названием производит хорошие розовые и красные вина из винограда Пино Нуар, а также легкие полуигристые вина, полученные из Шаслы.

В большинстве из 19 швейцарских кантонов также изготавливают вина, но их редко экспортируют. Немецкоговорящие северные кантоны получают ароматные белые вина из винограда Мюллер Тругау. В италоговорящем кантоне Тичино на юго-востоке страны из винограда Мерло делают красные вина, которые редко можно увидеть за его пределами.

Турция

Турция имеет одни из самых древних в мире винодельческих традиций, которым, по крайней мере, 6000 лет. Однако в восьмом веке виноделие там было практически прекращено, когда Турция приняла ислам, запрещающий верующим пить вино. Политические реформы 1920—1930 гг., включая и декларацию о том, что ислам больше не является официальной религией Турции, принесли пользу виноделию. Были разграничены и определены винодельческие районы, введено современное техническое оборудование, и были предприняты настойчивые попытки повысить стандарты. Хотя прогресс шел медленно, и экспорт турецких вин все еще является минимальным, потенциал для развития виноделия там очень велик.

Большая часть Турции, за исключением западного побережья и района Мраморного моря на севере страны, покрыта горами и скалами. Климат очень приспособлен для разведения лоз. Лето здесь солнечное, жаркое, а зимы дождливые. Самые распространенные сорта винограда — свои, природные, но постепенно все большее распространение получают более тонкие европейские сорта, такие, как Пино Нуар, Шардонне и Рислинг. Производят все типы красных и белых вин — сухие, полусухие, сладкие, крепленые и игристые. Ни одно из этих вин не является высококачественным, но многие из них здоровые и надежные. Большинство вин легкие, с

пониженным содержанием кислоты, и их лучше пить через год после сбора урожая.

Некоторые из лучших турецких вин поступают из центральной Анатолии. Красные вина производят в окрестностях Анкары из сортов винограда Калесик, Чубук и Димрит, в белые вина — из винограда Хасандеде, Нариджи и Эмир. Новые посадки включают в себя сорта Гаме, Кариньян, Клерет и Рислинг. Самое известное вино в регионе — Бузбаг, красное вино хорошего качества, полнотелое, крепкое и сложное.

На юго-востоке Турции производят белые и красные вина посредственного качества. Пользуется уважением Гациантеп, красное вино, полученное из винограда Сергикарасы, а также вина, похожие по стилю на вино Бузбаг, полученные из винограда Хороскарасы и Богазкарасы.

Европейское влияние преобладает в зеленых и плодородных районах Фракии и Мраморного моря, самого большого винодельческого региона Турции. Там производят вина хорошего и посредственного качества, красные и белые, в основном, с названием Тракия, турецким названием Фракии. Местный сорт винограда Папазкарасы дает надежные красные вина. Известны там также сорта Гаме, Сенсо и Пино Нуар, и Каберне Совиньон. Сорта белого винограда включают в себя новые посадки Рислинга, Шардонне и Сильванера. Хорошее сладковатое белое вино, называемое Текирдаг, получают из винограда Япынджак, местной разновидности Семильона.

Регион Эгейского моря, который тянется более чем на 240 км (150 миль) из глубины страны к западному побережью, дает более четверти всего винограда Турции, включая и бескосточковый виноград Султани. Хотя большая часть винограда в регионе является столовым виноградом, он все же производит здоровые красные и белые вина, а также хорошие натуральные сладкие или крепленые вина из винограда Борнова Мускат. Винодельческим центром региона является древний город Смирна, известный ныне как Измир.

Соединенное Королевство

Англия слишком северная страна для того, чтобы производить выдающиеся вина, кроме как в годы с исключительно жарким летом. Но все же там производят ряд приятных легких вин, большей частью в индивидуальных виноградниках. Самыми любимыми сортами являются немецкие сорта винограда, такие как Мюллер Тургау, а вино часто имеет цветочный тон, напоминающий Мозельские вина. Как и в Германии, вина часто подслащивают виноградным соком перед розливом в бутылки, но большинство из вин все же несколько более сухие, чем их немецкие сородичи. Эти вина изготавливают в небольшом количестве и в основном их покупают через посредство виноторговцев в самой Великобритании.

США

Если говорить о количестве, то США являются второй наиболее важной неевропейской страной. В 1990 году там было получено 13 000 000 гектолитров (286 000 000 галлонов) вина. За пределами Европы только Аргентина производит больше. Если говорить о качестве, то вина США занимают более высокий ранг. Калифорния, главный винодельческий штат, производит вина очень высокого качества, а многие более дешевые столовые вина, или «кувшинные вина», из Калифорнии или из других мест являются весьма тщательно изготовленными и надежными напитками.

В США вино начали изготавливать еще в XVII веке, с прибытием новопоселенцев, хотя и не без трудностей. Дикие лозы Америки не приспособлены для виноделия, а первые попытки возделывать там европейские лозы потерпели неудачу. Попытки колонистов сажать лозу vinifera вдоль Восточного побережья оказались неудачными, так как лозы поразила филлоксера (*стр. 7*), которая не приносила вреда местной лозе labrusca, но о которой не знали, что она и является причиной неудач, в течение еще двух веков.

На Западном побережье сначала дела шли лучше. Испанские миссионеры завезли лозу vitis vinifera в Мексику также в XVII веке, а позже и в Калифорнию. Лозы чувствовали себя прекрасно, так как климат там превосходный, и филлоксеру в этой части континента еще не знали. Сладкие вина миссионеров, первоначально изготовляемые для причастия, пользовались популярностью почти в течение всего XIX столетия.

Начиная с середины века, в Калифорнию стали завозить многие сорта европейских лоз, но в 1870 году туда вторглась филлоксера и опустошила виноградники. Как и в Европе, их восстановление зависело от привитых лоз. Таким образом, виноделие достигло значительных успехов как в количестве, так и в качестве. Но в 1918 году поправка к Конституции запретила американцам употреблять спиртные напитки, за исключением лекарств или во время причастия. Запрещение длилось вплоть до 1933 года и лишило целое поколение американцев возможности развить свой вкус к вину.

Самая активная фаза улучшения вин в Северной Америке наступила во второй половине 20 века. В Калифорнии после отмены запрета на спиртное делали хорошие вина, но основной спрос на по-настоящему тонкое вино возник только после Второй мировой войны. Прогресс был очень быстрым. В 60-е годы в Калифорнии было заложено бесчисленное количество новых виноградников, а в течение 70-х г. производство вина из сортов vinifera распространилось по всем близлежащим северо-западным штатам — Вашингтону, Орегону и Айдахо — и в меньшей степени, по всей стране. В штате Нью-Йорк и в особенности в окрестностях Фингер Лейкс стали производить большое количество вина — по большей части игристого — в основном, из природных американских сортов винограда и из гибридов лозы vinifera с местными лозами (*стр. 7—8*).

Калифорния служит постоянным источником хорошего качественного американского вина. Там подходящий климат, плодородная почва, много энтузиастов среди виноделов, стремящихся производить как можно лучшие вина.

Почти все лучшие вина и большую часть вин подешевле продают под наименованием сорта винограда в качестве сортового вина. По калифорнийским законам вино в бутылке должно содержать 15% или более винограда того сорта, что указан на этикетке, но большинство виноделов используют почти 100% винограда одного сорта, пытаясь раскрыть его уникальные качества. Немногие виноделы сосредотачиваются на производстве только одного вина из одного сорта винограда; многие же делают разные смешанные вина, по крайней мере, из полудюжины различных сортов винограда.

Калифорния славится своими белыми винами Шардонне и красными винами Каберне Совиньон. Другими удачными сортами белого винограда являются немецкий Рислинг, который здесь называют «Йоханнисберг Рислинг», и Совиньон Блан, который часто называют «Фюме Блан». В последнее время успешно делают вина из Рислинга, пораженного благородной гнилью (*стр. 16*). Вина Совиньон — сухие, с характерным металлическим запахом, присущим этому сорту.

Помимо Каберне Совиньона, сорта винограда включают в себя Сира с берегов Роны и еще один сорт, который до недавнего времени путали с ним, — Пти Сира. Оба сорта дают терпкие, сложные вина, которые долго зреют. Сорт красного винограда Пино Нуар из Бургундии вызревает с переменным успехом.

Ну и наконец, здесь растет и Цинфандель, сорт, который имеет успех только в Калифорнии. Вина Цинфандель пряные, обильные, обладающие потрясающим многообразием стилей: есть и легкие вина, которые следует пить молодыми, — «калифорнийские Божоле»; есть и толстые, терпкие вина, которые следует выдерживать в течение многих лет; есть даже сладкие вина Цинфандель, содержащие 16—17% спирта, которые получают из увяленного винограда позднего сбора.

Лозы растут по всей Калифорнии, но имеются различия в их качестве, зависящие от географического положения, которые происходят из-за климатических условий, а частично зависят от случая, дающего некоторым виноградарским районам преимущества над другими районами (*карты, стр. 80*).

Калифорния лежит на той же широте, что и Южная Италия и Северная Африка, то есть зоны, считающиеся слишком жаркими для производства тонких вин. Однако климат зависит не только от широты. Горные хребты, идущие параллельно побережью, делят Калифорнию на ряд участков со своим собственным микроклиматом, от холодной прибрежной полосы до жарких внутренних зон. Можно предсказать, что зоны с более холодным микроклиматом, расположенные на севере штата, дают все лучшие вина.

Долина Напа в графстве Напа к северу от Сан-Франциско располагает самым большим количеством калифорнийских наименований. В 40-километровой (25 миль) долине Напа климат более мягкий не только благодаря Тихому океану, но также и благодаря заливу Сан-Франциско, который примыкает к оконечности графства Напа, расположенной на юге. В основном, близость залива делает погоду на юге графства холоднее и обеспечивает оптимальные условия для созревания сортов белого винограда. Однако не все идет гладко, и еще мало было сделано для того, чтобы отобрать специально такие сорта винограда, которые бы особенно хорошо подходили к определенной почве и микроклимату. Почва здесь разная: наносная или вулканическая; меловая почва встречается крайне редко.

Некоторые из виноделен в долине Напа являются старинными фирмами, основанными еще в 19 веке, некоторые из них пронесли изготовление вина для причастия через времена сухого закона. Куда больше виноделен было основано в 60—70 годы нашего века, и их развитие идет семимильными шагами.

Многие виноделы используют виноград, выросший в различных частях Калифорнии, чтобы изготавливать недорогие, но здоровые купажные вина. Другие используют только свой собственный виноград или виноград, тщательно выбранный в других местах в Напе, и мобилизуют все свое мастерство и умение, чтобы получить самое лучшее вино. Многие виноделы не только в Калифорнии, но и по всей стране, из тех, кто покупает виноград, настаивают на том, чтобы иметь право голоса при возделывании винограда, и могут диктовать сроки сбора винограда и даже способы подрезания лоз. Практически все выдающиеся вина Напы делают из одного сорта винограда.

Графство Сонома, расположенное к западу от Напы, находится в похожих климатических условиях, но там бывает немного больше дождей и туманов благодаря близости Тихого океана. Основные речные долины — Александер, Сонома, Рашн, Драй Крик — обладают разнообразными почвами и разным микроклиматом. Вино в этом месте стали делать еще раньше, чем в Напе, но до начала 70-х гг. нашего века внимание оказывалось преимущественно ординарным винам. Затем качеству вина стали уделять больше внимания, и климатические условия позволили добиться таких же результатов, как в Напе.

Графство Мендосино, расположенное на побережье к северу от Сономы, является самым холодным из винодельческих регионов Калифорнии. Высокопродуктивные сорта винограда постепенно вытесняются более тонкими сортами. Холодный климат передает свои особенности деликатным белым винам, и тут изготавливают хорошие легкие вина Цинфандель.

К югу от залива Сан-Франциско лозы произрастают в графствах побережья Аламеда, Санта Клара, Санта Крус, Сан Бенито, Монтерей, Сан Луис Обиспо, Санта Барбара и прямо на самом юге штата в графствах Сан Бернардино, Риверсайд и Сан Диего. Климат меняется от холодного и ветреного на центральном побережье до почти пустынного на самом юге. Графства побережья имеют потенциал для производства тонких вин, но еще не приобрели той репутации, какой пользуются северные графства. Более интересные вина изготавливают в долине Ливермор в Аламеде, на склонах гор Санта Крус, соединяющих границы Санта Клара — Санта Крус, вдоль долины Эдна в Сан Луис Обиспо и долины Санта Инес в графстве Санта Барбара..

В Калифорнийской Центральной Долине слишком жарко, чтобы там производить тонкие вина, но современная технология, особенно с контролируемой температурой, дала возможность сильно повысить качество вин, и теперь там получают огромное количество приятного вина, которое легко пьется. Некоторые вина более высокого качества делают в более прохладных северных местностях долины.

На севере от Калифорнии — в штатах Вашингтон, Орегон и Айдахо — более трудные условия для выращивания винограда, но виноделов увлекает мечта о более деликатных винах. Широта, на которой расположены эти штаты, соответствует Франции и Германии, но холодное океанское течение делает климат менее благоприятным, и на побережье бывают сильные дожди. Климат здесь холодный, но долгие солнечные летние дни способствуют тому, что виноград созревает медленно и имеет хорошую кислотность. Эти условия хорошо подходят для возделывания благородных сортов vinifera. В Орегоне растет очень хороший Пино Нуар, сорт, который с трудом приживается за пределами Бургундии, а в Айдахо можно отметить сорт Шардонне.

Кроме Калифорнии и северо-западных штатов, и в других местах были недавно посажены лозы vinifera — например, в восточных штатах, даже в холодном штате Нью-Йорк. Несомненно, в Северной Америке есть немало мест, которые превосходно подходят для возделывания лоз.

СССР

Советский Союз является одной из главных винодельческих стран мира. Виноградники занимают около 1 250 000 гектаров (3 090 000 акров) и дают более 32 000 000 гектолитров (704 000 000 галлонов) вина в год. Самые важные виноградники находятся на северном побережье Черного моря. Они простираются от Молдавии на западной границе с Румынией через Украину и Россию к Грузии, Армении и Азербайджану. Климат здесь суровый: хотя лето и жаркое, бывают случаи эрозии почвы из-за ливневых дождей, продолжительных морозов, града и холодных зим с температурой, доходящей до −40 °C (−40 F). Большая часть вин — сладкие, но также производятся игристые и крепленые вина, сухие красные и белые вина. Самыми распространенными сортами винограда являются природные, местные сорта, хотя увеличивается и количество европейских сортов.

На Запад вин экспортируется очень мало. Существуют три класса вин: ординарные вина, то есть не требующие выдержки, на этикетках которых не указывается место происхождения; марочные вина, на этикетках которых указано место происхождения; коллекционные вина, кото-

рые выдерживались в бутылках не менее двух лет, и на их этикетках обычно указаны место происхождения и сорт винограда.

Советское виноделие оказывает предпочтение сладким и игристым винам, особенно тем, что получены в виноградниках Крыма на Украине. Сладкие белые вина, полученные здесь, включают в себя вина Ай-Даниль и Мускаты Ливадии. Марка «Массандра» используется объединением винодельческих коллективов для ряда десертных вин, весьма богатых, обладающих медовым вкусом Мюскателей. В Севастополе и Балаклаве в Крыму делают хорошие игристые вина, среди которых находится пользующаяся уважением Каффья. Кокур Нижегородский и Сильванер Феодосийский — это полнотелые сухие белые вина.

Как и Крым, республика Грузия, лежащая между Черным и Каспийским морями, в укрытии Кавказских гор, делает вина, пользующиеся доброй славой. Грузинские белые вина Цинандали и Гурджаани, красное вино Мукузани, обильное и сухое, и более легкое красное вино Саперави — всё это хорошие ординарные вина. Тбилиси является центром производства грузинского шампанского.

Молдавия, расположенная на западе страны, производит много хороших красных вин, среди которых Романешты и Негру де Пуркарь. Их получают из винограда Каберне Совиньон, Мерло и Мальбек.

В южной гористой Армении почти все вина обильные и сладкие. Хотя на их этикетках часто стоят названия Портвейн или Мадера, эти вина — всего лишь намек на свои европейские прототипы. Азербайджан, расположенный на западном берегу Каспийского моря, также производит десертные вина, из которых наиболее известными являются Матраса и Шемаха.

Ваттинг

Это фаза в традиционном способе изготовления красного вина. Раздавленный виноград — кожица, мякоть и сок с гребнями или без них — бродит в чанах, а после брожения его оставляют там вымокать (мацерация); сок же впитывает добавочный танин во время продолжительного контакта с кожицей и (если они там присутствуют) гребнями. Толщина кожицы ягод и количество танина, который она содержит, меняется не только из года в год у одного и того же сорта винограда, но и зависит от погодных условий — например, от количества осадков. Для иготовления вина также важно, чтобы продолжительность мацерации, которая может ежегодно меняться, контролировалась на основе разумной интуиции, выработанной долгим опытом.

Серые вина. *См. Розовые вина.*

Розовые вина

В некоторых частях Франции различают Серые вина (вэн гри) — вина очень бледного розового цвета, которые получают путем прессования красного винограда сразу же после того, как он был собран, при этом брожение идет без контакта с гребнями, — и Розовые вина (вэн розе или вэн кларет, если это английский кларет). Для получения Розовых вин сок находится в контакте с кожицей несколько часов после дробления. Это делается для того, чтобы кожица сильнее окрасила сок до того, как произведут прессование и сок начнет бродить. До конца XVIII века многие из Бургундских вин, которые сейчас красные, изготавливали как «вэн кларет», и о них говорили, что они имеют цвет перепелиного глаза — «л'ой де педрикс».

Винтидж. Вино урожая одного года

Вино урожая одного года по-английски называется vintage (винтидж). Хотя в английском языке это слово постоянно употребляют неправильно, просто в значении «хорошее вино», его основной смысл не имеет ничего общего с качеством. Это слово просто обозначает год сбора урожая, когда было изготовлено вино, неважно, хорошее оно или плохое. Чаще всего его употребляют на законном основании рядом со словами «Портвейн» или «Шампанское» (qq.v.), производители которых не указывают на этикетках этих вин года урожая до тех пор, пока они не будут считать урожай особенно хорошим и достойным особого упоминания. Их лучшие вина будут называться «винтидж Шампань» и «винтидж Порт», то есть: «Шампанское с годом урожая» и «Портвейн с годом урожая».

Законы о вине

Законы о вине предназначены для того, чтобы обеспечить уверенность в том, что содержимое бутылки соответствует надписи на этикетке. Слова Сент Эмильон, Кьянти Классико или Рислинг Кабинетт — это не просто названия, но закодированные законные указатели подлинности, хотя и необязательно качественности, вина. Законы о вине устанавливают для того, чтобы защитить как потребителя, так и честного винодела и виноторговца от мошеннических подделок.

Законы о вине контролируют такие вещи, как сорт винограда, методы его возделывания, способы подрезания лоз, уровень спиртового содержания, этикетки на бутылках, размеры бутылок и многие другие аспекты виноделия. Но для предполагаемого покупателя самыми главными положениями закона будут те, которые требуют точного и истинного указания на место происхождения вина и гарантии того, что вино было изготовлено в соответствии с определенными правилами.

В разных странах законы о вине сильно отличаются друг от друга в смысле изощренности. Во Франции, которая является ведущей страной как в законодательстве о вине, так и в других аспектах виноделия, существует сложная и отточенная система законов, выработанная поколениями (*см. Французские Наименования вин*). Германия (q.v.) имеет свою историю скрупулезного контроля за качеством вина, но ее система сильно отличается от законодательства многих других европейских стран, которые обычно основываются на французских традициях.

Испания и Италия имеют такие законы, которые предоставляют виноделам право указывать на этикетках место происхождения их вин. Европейское Экономическое Сообщество разработало пакет основных предписаний, которые связывают воедино всех членов ЕЭС и большинство других винодельческих стран, пытающихся создать свое законодательство о вине, соответствующее их специфическим требованиям.

Вюртемберг

Это прежняя немецкая провинция, ныне часть федерального штата Баден-Вюртемберг; является одним из двух винодельческих регионов Германии, которые скорее производят красное ино, нежели белое (*см. также Ар*). Виноградники располагаются вдоль долины реки Неккар (*карты, стр. 83*). В этом регионе трудно выращивать виноград, так как он находится на стыке двух климатических зон, континентального климата и морского климата, с частыми внезапными и резкими переменами погоды: штормы и весенние заморозки представляют собой постоянную угрозу для лоз.

Вина Вюртемберга редко можно увидеть за пределами Германии. Самой большой популярностью у немцев пользуется Шиллервейн («шиллерн» означает «переливаться, мерцать»). Это поблескивающее розовое вино, полученное, в отличие от других розовых вин, путем дробления и брожения совместно красных и белых сортов винограда.

Там есть три района (Берайхе): Кохер Ягст Таубёрталь, Вюртембергиш Унтерланд и Ремсталь Штуттгарт. Пятнадцать

объединенных виноградников (Гросслаген) включают в себя около 200 индивидуальных виноградников (Айнцеллаген). Большинство участков обрабатывают мелкие виноградари, объединенные в кооперативы. Почва там разнообразная, как и сорта винограда: Троллингер, Шпэтбургундер (Пино Нуар) и Португизер дают красные вина, а Рислинг, Сильванер и Мюллер Тургау — белые вина.

Югославия

Богатое разнообразие вин Югославии отражает разнообразие почвы, микроклиматов и винодельческих традиций, которые оказывают влияние на производство вина в шести провинциях. Диапазон вин включает в себя свежие, насыщенные кислотой вина Словении, расположенной на севере страны, целый спектр ароматных обильных золотистых вин, сухие розовые вина (ружица) и темные властные красные вина Македонии, расположенной на южной границе Югославии. Виноделием занимаются кооперативы, которые действуют независимо от государства. На экспорт идет около 12% выхода вина в стране; определение места происхождения и качество вина подлежит законодательному контролю. На этикетках обычно указывают либо преобладающий сорт винограда, либо регион, где вино было изготовлено.

В Словении изготавливают вина, которые традиционно считаются лучшими югославскими винами. Виноградники словенского региона Драва, который находится недалеко от границы с Австрией и Венгрией, расположены на склонах холмов у подножия Альп. Лозы, посаженные террасами, растут на подпочвах из известняка, мергеля и глины, а благодаря влажному умеренному климату виноград получает свою свежесть и кислотность. Из таких сортов винограда, как Сильванер, Гевюрцтраминер, Рулендер, Вельшрислинг, Совиньон Блан, Рейнский Рислинг и Сипан, делают превосходные белые вина с различным характером. Многие вина изготавливают для экспорта, оставляя некоторое количество сахара в вине, чтобы понизить и сгладить их природную кислотность. Вина из Лютомера, района в Драве, ценятся очень высоко и широко экспортируются, особенно сладкое вино позднего сбора Тайгер Милк.

Далее, на юге Словении, регион Сава производит надежные вина Сильванер и Вельшрислинг, а также красные и розовые вина, включая приятное сухое розовое вино, называемое Цвичек. Красные вина, которые получают из австрийского сорта винограда Св. Лаурент, а также из сорта Пино Нуар и Португизер, всегда интенсивно окрашены, с жесткими гранями.

Более трех четвертей вина в Югославии поступает из провинций Сербия и Хорватия. Самым плодородным винодельческим регионом в Сербии является Воеводина. Расположенные на холмах, напоенных солнцем, виноградники Фрушка Гора в Воеводине дают белые вина из Рислинга, Сильванера и Траминера, так же, как из сортов Пино Блан, Семильон, Совиньон Блан и местных сортов Племенка и Смедеревка. Фрушка Гора производит также игристое вино, которые называется Фрушкогорский Бисер.

Расположенные в горной местности виноградники Косова, в самой южной сербской области Космет, производят хорошие красные вина из классических французских сортов, таких, как Каберне Фран, Мерло и Пино Нуар. Амзельфельдер, которое делают из винограда Пино Нуар, возможно, является лучшим красным вином региона. Превосходные, хорошо сбалансированные красные вина поступают из региона Венчац Опленац на реке Морава к югу от Белграда.

Хорватское Адриатическое побережье дает самые тонкие вина в стране. Там с севера и востока виноградники защищены горами, климат смягчает близость моря, а лозы заимствуют свой характер у скалистой почвы, богатой минералами. Лучшими винами являются полнотелые красные вина с гладкой текстурой. Регион также славится Мальвазией, богатым десертным вином, и игристыми винами.

Вина, которые делают на побережье в Далмации, включают в себя Плавац, ароматное суховатое красное вино с гладкой текстурой; Дингач, круглое, довольно обильное красное вино с высоким содержанием спирта; Прошец, богатое сладкое десертное вино, тоже с высоким содержанием спирта.

Македонские красные вина очень высоко ценятся. Большая часть вина темного цвета, вина энергичные, с высоким спиртовым содержанием. Новые насаждения сортов Каберне, Мерло и Пино Нуар дают вина с огромным потенциалом. Жилавка, белое вино, обладающее сильным характером, производится в районе Мостар в Боснийской Герцеговине. Самое тонкое вино Жилавка — это сухое, ароматное и крепкое вино с хорошим кислотным балансом. Приятное красное вино Блатина также делают в Боснийской Герцеговине, но мусульманские традиции не поощряют виноделия. Очень мало вина поступает из Монтенегро; самым известным является Вранац, терпкое красное вино, которое хорошо зреет.

Библиография

Aaron, Sam, and Clifton Fadiman, *The Joys of Wine.* Abrams, New York, 1975.

Allen, H. Warner, *A History of Wine.* Faber and Faber, London, 1961.

Allen, H. Warner, *Sherry and Port.* Constable, London, 1952.

Amerine, M. A., and E. B. Roessler, *Wines: Their Sensory Evaluation.* Freeman, San Francisco, 1976.

Amerine, M. A., and V. Singleton, *Wine: an Introduction.* University of California Press, Berkeley, 1978.

Anderson, Burton, *Vino: the Wines and Winemakers of Italy.* Little, Brown, Boston, 1980.

Andrieu, Pierre, *Notre Ami, le Vin.* Albin Michel, Paris, 1961.

Arlott, John, and Christopher Fielden, *Burgundy: Vines and Wines.* Davis-Poynter, London, 1976.

Arlott, John, *Krug: House of Champagne.* Davis-Poynter, London, 1976.

Atheneus, *The Deipnosophists,* Vol. 1 (trans. C. B. Gulick). Heinemann, London, 1969.

Bavard, Abbé E., *Histoire de Volnay.* 1870.

Bespaloff, Alexis, *The New Signet Book of Wine.* New American Library, New York, 1980.

Bourquin, Constant, *Connaissance du Vin.* Marabout-Gérard, Vervier, 1970.

Broadbent, Michael, *The Great Vintage Wine Book.* Mitchell Beazley, London, 1980.

Broadbent, Michael, *Wine Tasting.* Cassell, London, 1979.

Bréjoux, Pierre, *Les Vins de la Loire.* Paris, 1957.

Bréjoux, Pierre, *Les Vins de Bourgogne.* Revue du Vin de France, Paris.

Burroughs, David, and Norman Bezzant, *The New Wine Companion.* Wine and Spirit Education Trust, London, 1980.

Burroughs, David, and Norman Bezzant, *Wine Regions of the World.* Wine and Spirit Education Trust, London, 1979.

Chabot, Georges, *La Bourgogne,* Armand Colin, Paris, 1945.

Champagne: Wine of France. Comité Interprofessionel du Vin de Champagne, Lallemond, Paris, 1968.

Chancrin, E., *Le Vin.* Hachette, Paris, n.d.

Chaptal, Comte J.-A., *L'Art de Faire le Vin* (1819). Laffitte Reprints, Marseilles, 1981.

Cocks and Féret, *Bordeaux et Ses Vins, Classés par Ordre de Mérite.* 12th edition, Féret, Bordeaux, 1969.

Columella, *De Re Rustica,* 3 vols. Heinemann, London, 1977.

Constantin-Weyer, M., *L'Âme du Vin.* Rieder, Paris, 1932.

Cooper, Derek, *Wine with Food.* Artus Books, London, 1980.

Croft-Cooke, Rupert, *Madeira.* Putnam, London, 1961.

Croft-Cooke, Rupert, *Sherry.* Putnam, London, 1955.

Danguy and Aubertin, *Les Grands Vins de Bourgogne* (1892). Laffitte Reprints, Marseilles, 1978.

Dion, Roger, *Histoire de la Vigne et du Vin en France des Origins au XIXème Siècle.* Flammarion, Paris, 1959.

Dormontal, Charles, *Florilège des Grands Vins de Bordeaux.* Éditions des Roses, Bordeaux, 1931.

Dormontal, Charles, *Sauternes, Pays d'Or et de Diamant.* Bière, Bordeaux, 1930.

Dovaz, Michel, *Encyclopédie des Crus Classés du Bordelais.* Julliard, Paris, 1981.

Dumay, Raymond, *Guide du Vin.* Stock, Paris, 1967.

Duyker, Hubert, *Grands Bordeaux Rouges.* Fernand Nathan, Paris, 1979.

Duyker, Hubert, *Grands Vins de Bourgogne.* Fernand Nathan, Paris, 1980.

Escritt, L. B., *The Small Cellar.* Herbert Jenkins, London, 1960.

Evans, Len, *Australia and New Zealand: the Complete Book of Wine.* Paul Hamlyn, Sydney, 1974.

Faith, Nicholas, *The Winemasters.* Hamish Hamilton, London, 1978.

Féret, editor, *Dictionnaire du Vin.* Bordeaux, 1962.

Féret, Édouard, *Dictionnaire-Manuel du Négociant en Vins et Spiritueux et du Maître de Chai* (1896). Laffitte Reprints, Marseilles, 1981.

Ferré, Louis, *Traité d'Oenologie Bourguignonne.* Institut National des Appellations d'Origine, Paris, 1958.

Fletcher, Wyndham, *Port.* Sotheby, London, 1978.

Forbes, Patrick, *Champagne: the Wine, the Land and the People.* Gollancz, London, 1967.

Forgeot, Pierre, *Guide de l'Amateur de Bourgogne.* Presses Universitaires de France, Paris, 1967.

Galet, P., *Cépages et Vignobles de France,* 4 vols. Déhan and Imprimerie de Paysan du Midi, Montpellier, 1958-64.

Galet, P., *Précis de Viticulture.* Déhan, Montpellier, 1970.

Gaudilhon, René, *Naissance du Champagne.* Hachette, Paris, 1968.

Goffard, Robert, *Le Service des Vins.* Cahiers de l'Académie Internationale du Vin, No. 1, Geneva, 1980.

Got, Norbert, *Le Livre de l'Amateur de Vins.* Causse, Montpellier, 1967.

Grands Vins de Bordeaux. Société d'Action et de Gestion Publicitaire, Bordeaux, 1973.

Guide de Vins Européens Appellation d'Origine Contrôlée. Éditions Vilo, Lausanne, 1980.

Halasz, Zoltan, *The Book of Hungarian Wines.* Corvino Kiado, Budapest, 1981.

Hallgarten, F., *Alsace and Its Wine Gardens.* Wine and Spirits Publications, London, 1974.

Hallgarten, Peter, *Guide to the Wines of the Rhône.* Pitman, London, 1979.

Hallgarten, S. F., *German Wines.* Faber and Faber, London, 1976.

Hallgarten, S. F., *Rhineland, Wineland.* Arlington Books, 1965.

Hallgarten, S. F., and F. L., *The Wines and Wine Gardens of Austria.* Argus Books, Watford, 1979.

Harveys Pocket Guide to Wine. Octopus Books, London, 1981.

Hesiod, *Homeric Hymns and Homerica,* trans. H. G. Evelyn-White. Heinemann, London, 1950.

Higounet, Charles, editor, *La Seigneurie et le Vignoble de Château Latour,* 2 vols. Fédération Historique de Sud-Ouest, Bordeaux, 1974.

Jacquelin, Louis, and René Poulain, *The Wines and Vineyards of France.* Paul Hamlyn, London, 1962.

Jeffs, Julian, *Sherry.* Faber and Faber, London, 1970.

Johnson, Hugh, *Wine.* Mitchell Beazley, London, 1974.

Johnson, Hugh, *The World Atlas of Wine.* Mitchell Beazley, London, 1971.

Jullien, A., *Topographie de Tous les Vignobles Connus.* Paris, 1832.

Laborde, J., *Cours d'Oenologie.* Féret, Bordeaux, 1907.

Lacoste, P.-Joseph, *La Route du Vin en Gironde.* Delmas, Bordeaux, 1948.

Lacoste, P.-Joseph, *Le Vin de Bordeaux.* Delmas, Bordeaux, 1947.

Lafforgue, Germain, *Le Vignoble Girondin.* Larmat, Paris, 1947.

Lamalle, Jacques, *Les Côtes-du-Rhône.* Balland, 1981

Langenbach, Alfred, *German Wines and Vines.* Vista Books, London, 1962.

Léglise, M., *Une Initiation à la Dégustation des Grands Vins.* Défense et Illustration des Vins d'Origine. Lausanne, 1976.

Lichine, Alexis, *Guide to the Wines and Vineyards of France.* Weidenfeld and Nicolson, London, 1979.

Lichine, Alexis, *Encyclopaedia of Wines and Spirits.* Cassell, London, 1967.

Livingstone-Learmouth, John, and Melvyn C. H. Master, *Wines of the Rhône.* Faber and Faber, London, 1978.

Marrison, L. W., *Wines and Spirits,* Penguin, London, 1957.

Mathieu, L., *Vinification.* La Maison Rustique, Paris, 1925.

Meinhard, Heinrich, *The Wines of Germany.* Oriel Press, London, 1971.

Meredith, Ted, *Northwest Wine.* Nexus Press, Kirkland, Washington, 1980.

Nègre, E., and P. Françot, *Manuel Pratique de Vinification et de Conservation des Vins.* Flammarion, Paris, 1941.

Olken, Charles E., Earl G. Singer and Norman S. Roby, *The Connaisseurs' Handbook of California Wines.* Alfred A. Knopf, New York, 1980.

Ordish, George, *Vineyards of Britain and Wales.* Faber and Faber, London, 1977.

Pama, C., *The Wine Estates of South Africa.* Purnell, Cape Town, 1979.

Penning-Rowsell, Edmund, editor, *German Wine Atlas.* Mitchell Beazley, London, 1977.

Penning-Rowsell, Edmund, *The Wines of Bordeaux,* Michael Joseph, London, 1969.

Peynaud, Émile, *Connaissance et Travail du Vin.* Dunod, Paris, 1971.

Peynaud, Émile, *Le Goût du Vin.* Dunod, Paris, 1980.

Pfitzinger, Paul, *Précis de Vinification Pratique.* Baillière, Paris, 1960.

Pijassou, R., *Un Grand Vignoble de Qualité: le Médoc.* Tallendier, Paris, 1980.

Poupon, P., *Nouvelles Pensées d'un Dégustateur.* Confrérie des Chevaliers du Tastevin, Nuits-Saint-Georges, 1975.

Poupon, P., *Pensées d'un Dégustateur.* Confrérie des Chevaliers du Tastevin, Nuits-Saint-Georges, 1957.

Poupon, P., and P. Forgeot, *Les Vins de Bourgogne.* Presses Universitaires de France, Paris, 1952.

Puisais, Jacques, *Le Vin Se Met à Table.* Valtat, Paris, 1981.

Puisais, Jacques, R.-L. Chabanon, A. Guillier and J. Lacoste, *Précis d'Initiation à la Dégustation.* Institut Technique du Vin, Paris, 1969.

Rainbird, George, *Sherry and the Wines of Spain.* Michael Joseph, London, 1966.

Ramain, Paul, *Les Grands Vins de France* (1931). Laffitte Reprints, Marseilles, 1981.

Ray, Cyril, *Bollinger.* Peter Davies, London, 1971.

Ray, Cyril, *The Wines of Germany.* Penguin Books, London, 1971.

Ray, Cyril, *The Wines of Italy.* Penguin Books, 1979.

Read, Jan, *Guide to the Wines of Spain and Portugal.* Pitman, London, 1977.

Redding, Cyrus, *A History and Description of Modern Wines.* London, 1836.

Renaud, Jean, *Biolog du Vin.* Presses Universitaires de France, Paris, 1950.

Revue du Vin de France. Paris, 1964-79.

Ribéreau-Gayon, J., and E. Peynaud, *Traité d'Oenologie,* 2 vols. Béranger-Dunot, Paris, 1961.

Ribéreau-Gayon, J., and E. Peynaud, *Conseils Pratiques pour la Préparation et la Conservation de Vins.* Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, 1952.

Ribéreau-Gayon, J. and P., E. Peynaud and P. Sudraud, *Sciences et Techniques du Vin.* Dunod, Paris, 1975.

Roberge, Earl, *Napa Wine Country.* Balding, Portland, 1975.

Rodier, Camille, *Le Clos de Vougeot* (1949). Laffitte Reprints, Marseilles, 1980.

Rodier, Camille, *Le Vin de Bourgogne* (1948). Laffitte Reprints, Marseilles, 1981.

Roger, J.-R., *Les Vins de Bordeaux.* Compagnie Parisienne d'Éditions Techniques et Commerciales, Paris, n.d.

Roncarati, Bruno, *Viva Vino DOC: Wines of Italy.* Wine and Spirits Publications, London, 1976.

Rouget, Charles, *Les Vignobles du Jura et de la Franche-Comté* (1897). Laffitte Reprints, Marseilles, 1981.

Saintsbury, George, *Notes on a Cellar-Book.* Macmillan, London, 1963.

Schoonmaker, Frank, *Encyclopaedia of Wine.* Adam and Charles Black, London, 1979.

Shand, P. Morton, *A Book of French Wines.* London, 1928. Revised and edited by Cyril Ray, Penguin Books, London, 1964.

Sichel, Allan, *The Penguin Book of Wine.* Penguin, London, 1971.

Siegel, Hans, *Guide to the Wines of Germany.* Pitman, London, 1978.

Simon, André L., *Know Your Wines,* Coram, London, n.d.

Simon, André L., *The Noble Grapes and the Great Wines of France.* London, 1957.

Simon, André L., *Port.* Constable, London, 1934.

Simon, André L., *The Wines, Vineyards and Vignerons of Australia.* Paul Hamlyn, London, 1967.

Stephens, Patrick, editor, *The Great Book of Wine.* Cambridge, 1970.

Sutcliffe, Serena, editor, *André Simon's Wines of the World.* Macdonald Futura, London, 1981.

Thompson, Bob, *Pocket Encyclopaedia of California Wines.* Mitchell Beazley, London, 1980.

Todd, William, *A Handbook of Wine.* Jonathan Cape, London, 1922.

Turpin, Émile, *Les Vignes et les Vins du Berry* (1907). Laffitte Reprints, Marseilles, 1981.

Vandyke Price, Pamela, *The Taste of Wine.* Macdonald, London, 1976.

Les Vins du Rhône et de la Méditerranée. Éditions Montalba, Paris, 1978.

Wasserman, Sheldon, *The Wines of Italy.* Stein and Day, New York, 1976.

Yoxall, H. W., *The Wines of Burgundy.* Pitman, London, 1968.

Словарь сортов винограда

Алеатико
Красный виноград из семейства Мускатов. Выращивают в Италии для производства сладких красных вин.

Алиготе
Белый винный виноград из Бургундии, дающий приятные сухие вина, которые лучше пить молодыми.

Аликант Буше
Очень продуктивный сорт красного винного винограда, из которого получают ординарные вина с высоким содержанием спирта. Гибрид, полученный в XIX веке путем скрещивания сортов Гренаш и Пти Буше, самый распространенный в наши дни teinturier (тейнтюрье) — виноград с красной мякотью, особенно в южной Франции, Алжире и Калифорнии.

Альтесс
Белый винный виноград, который в Савойе называется Руссет, а в Венгрии — Фурмикт. Является главным сортом для производства Токая.

Арамон
Красный винный сорт винограда, обладает огромной продуктивностью, но плохо окрашен, дает вино с сероватым отливом. Его все еще выращивают для получения ординарных вин в южной Франции, но его повсеместно вытесняют усовершенствованные гибридные сорта.

Барбаросса
Итальянский красный винный виноград, родиной которого является Пьемонт.

Барбера
Итальянский красный винный виноград, родиной которого является Пьемонт, но теперь его повсеместно выращивают в Италии и в Калифорнии.

Блауер Португизер
Немецкий и австрийский красный винный виноград.

Браке
Французский красный винный виноград, входит в состав Белле, одного из лучших провансальских вин, изготавливаемых в окрестностях Ниццы.

Брунелло ди Монтальчино. *См. Санджовезе.*

Буал
Виноград, растущий на острове Мадейра, из которого получают тонкие сладкие вина Мадера, называемые Буал (хотя не все вина Буал Мадера получают обязательно из винограда Буал).

Бурбуленк
Белый винный виноград в Провансе.

Буше
Пти Буше и Гро Буше были скрещены с плодовитым, но бесцветным Арамоном и сортом тейнтюрье.

Бьянконе
Корсиканский белый винный виноград.

Ваккарезе
Красный винный виноград, растет в долине Роны и используется для изготовления Шатонеф-дю-Пап.

Верделью
Португальский виноград, используется для производства Портвейна. Также из него получают вино Верделью Мадера.

Вердес
Белый винный виноград, растет в регионе Дофине в Западной Франции.

Вердизо
Белый винный виноград с северо-востока Италии.

Вердо
Красный винный виноград, используемый, главным образом, для изготовления ординарных вин Бордо, где его обычно называют Гро Вердо.

Вердуццо
Белый виноград с северо-востока Италии.

Верначча
Итальянский белый винный виноград, в основном, используется для изготовления вина Верначча ди Сан Джиминьяно.

Вионье
Белый винный виноград, растет только на севере долины Роны. Это единственный сорт, который используют для изготовления вин Кондре и Шато Грийе, и в небольших количествах вместе с виноградом Сира его используют для получения вина Кот дю Рон в том же регионе.

Виура
Белый винный виноград, растет в Риохе, на севере Испании.

Дженово (Дженовезе)
Итальянский белый винный виноград; растет также на Корсике.

Дольчетто
Итальянский красный винный виноград из Пьемонта. Дает мягкие красные вина того же названия.

Дус Нуар (Дольчет Неро)
Красный винный виноград, растущий в Савойе и Швейцарии.

Гаме
Так же, как виноград Божоле называют черным Гаме с белым соком, существует несколько тейнтюрье, или сортов Гаме с красной мякотью. *См. стр. 20.*

Гарганега
Итальянский белый винный виноград, растет в окрестностях Вероны и используется, в основном, вместе с Треббиано для получения вин Соаве.

Гарс Левелю
Венгерский винный белый виноград. Используется вместе с Фурмингом и Янтарным Мускатом для изготовления Токая.

Гевюрцтраминер. *См. стр. 19.*

Гренаш. *См. стр. 21.*

Грилло
Сицилийский белый винный виноград, входит в состав Марсалы.

Гриньолино
Итальянский красный винный виноград, растет в Пьемонте и Калифорнии.

Гроло
Красный винный виноград из долины Луары.

Гропелло
Красный винный виноград из Ломбардии.

Гро План. *См. Фоль Бланш.*

Грюнер Фельтлинер
Белый винный виноград, растет в Австрии и в Альто Адидже в Италии. Также в небольшом количестве растет и в Калифорнии.

Гутедель. *См. Шасла.*

Инзолья
Сицилийский белый виноград.

Каберне Совиньон. *См. стр. 20.*

Каберне Фран. *См. стр. 21.*

Калобрезе
Сицилийский красный виноград.

Каннонау
Сардинский красный винный виноград.

Канойло
Итальянский красный винный виноград, входит в состав Кьянти.

Кариньян
Красный винный виноград, родиной которого является Испания, дающий хорошие здоровые вина. Растет в южной Франции, Испании и Калифорнии (там он пишется Carignane). Является составной частью вина Риойа.

Карриканте
Сицилийский белый винный виноград.

Клевнер. *См. Пино Блан.*

Клерет
Белый винный виноград, растет в Провансе.

Ко
Один из сортов красного винного винограда из Бордо, где он известен как Мальбек (а в Сент Эмильоне как Прессак). Из региона Бордо он постепенно исчезает, так как оказался подвержен инфекциям, но он остается главным сортом винограда в Кагоре.

Коломбар (Бланкетт, Пье-Тандр, Бон Блан)
Очень продуктивный белый винный виноград, растет в Дофине и Шаранте во Франции (где его используют для производства коньяка) и в Калифорнии.

Конкорд
Природный североамериканский виноград иссиня-черного цвета из вида vitis Labrousca. Конкорд широко распространен в Соединенных Штатах. Он не дает хороших вин.

Корвина
Итальянский красный винный виноград, используемый для получения вин Вальполичелла и Бардолино.

Кортезе
Итальянский белый винный виноград, растущий, главным образом, в Пьемонте.

Лагрен
Красный виноград, используется для изготовления красных и розовых вин. Растет в Трентино и итальянском Тироле.

Лембергер
Немецкий красный винный виноград, растет в Вюртемберге.

Мальбек. *См. Ко.*

Мальвазия (Малмси)
Белый виноград из Древней Греции и Эгеи, теперь растет на Мадейре, в Южной Африке и в Калифорнии. Дает богатое, сладкое долголетнее вино Мадера, которое называют Мальвазией.

Марсан
Французский белый винный виноград, вместе с Руссаном входит в состав вин Эрмитаж и Сен Жозеф, одних из лучших белых вин в северной части долины Роны.

Марцемино
Итальянский красный винный виноград из Ломбардии.

Мацуело. *См. Кариньян.*

Мелон. *См. Мюскаде.*

Мерло. *См. стр. 20.*

Морио Мускат
Немецкий белый винный виноград, гибрид сортов Сильванер и Пино Блан. Часто используется для изготовления ароматных Рейнских вин.

Мурведр. *См. стр. 20.*

Мускат
Общее наименование многих родственных сортов сладкого белого винограда, обычно с настойчивым запахом. Используется для изготовления сладких вин.

Мюллер Тургау
Немецкий белый винный виноград, гибрид сортов Рислинг и Сильванер. Его все больше сажают по всей Германии.

Мюскаде
Белый виноград, пересаженный из Бургундии в долину Луары в окрестностях Нанта, где он дает вина того же наименования.

Мюскадель
Белый виноград, который в очень небольших количествах используют для изготовления вин Грава и Сотерна.

Неббиоло
Итальянский красный винный виноград — благородный сорт из Пьемонта. Из него изготовляют вина Бароло, Гаттинара и Барбареско. Его также называют Спанна, и на этикетках некоторых вин Пьемонта стоит именно это название.

Неграра Трентина
Итальянский красный винный виноград, растет в Венето, и его используют для изготовления вин Вальполичелла и Бардолино.

Нерелло Маскалезе
Красный винный виноград, растет в Сицилии.

Нозьола
Итальянский белый винный виноград растет в Трентино.

Ночера
Красный винный виноград, растет в Сицилии.

Нурагус
Сардинский белый винный виноград, из которого делают вино Нурагус ди Кальяри соломенного цвета.

Ньеллуччьо
Корсиканский красный винный виноград.

Пагадебит
Белый винный виноград, растет в Италии и на Корсике. Очень плодовитый, за что и получил название «Плательщик долгов».

Паломино
Белый виноград, растет в Испании, является основой для производства Хереса.

Памид
Болгарский виноград, из которого делают обычное красное вино.

Паскаль Блан
Белый провансальский виноград, использующийся для производства тонких вин Кассиса.

Педро Хименес
Испанский белый винный виноград, используется для приготовления сладких вин и подслащивания Хереса.

Перле
Немецкий виноград, используется для изготовления сухих белых вин Франконии.

Пикпуль
Белый винный виноград из южной Франции.

Пино Блан
Продукт естественной мутации сорта Пино Нуар, в Германии его называют Клевнер, или Вейсбургундер. Он растет и в Бургундии, но там он не является распространенным сортом винограда. Дает хорошие результаты в Италии и Калифорнии.

Пино Гри (Токай д'Альзас)
Мутант Пино Нуар, светлого цвета, в Эльзасе и в Италии из него получают хорошие белые вина. В Германии он известен как Рулендер.

Пино де ла Луар. *См. Шенен белый.*

Пино д'Они
Французский виноград, используется вместе с другими сортами для изготовления розовых вин в Анжу и все в меньшей степени для изготовления красных вин в долине Луары.

Пино Нуар. *См. стр. 21.*

Пинотаж
Южноафриканский красный винный виноград, гибрид Пино Нуар и Сенсо.

План Друа
Французский красный ввиноград, похожий на Сенсо, используется для изготовления вина Шатонеф-дю-Пап.

Примитиво
Итальянский красный винный виноград, возможно, родоначальник калифорнийского Цинфанделя.

Прозекко
Итальянский белый винный виноград из Венето, часто используется для получения игристого вина.

Пти Вердо
Терпкий и кислый красный винный виноград, который в регионе Бордо используют в небольших количествах, чтобы придать вину жесткости.

Пульсар
Красный винный виноград из региона Юры во Франции, используется также для изготовления розовых вин.

Рабозо
Красный винный виноград из Венето.

Рассезе
Итальянский красный винный виноград из Лигурии.

Риминезе
Белый винный виноград с Корсики.

Рислинг. *См. стр. 19.*

Розанелла
Итальянский винный красный виноград из Ломбардии.

Ролль
Белый винный виноград, растет в Провансе, особенно в Средиземноморских Альпах в окрестностях Граса.

Рондинелла
Итальянский красный винный виноград, растет в Венето, используется для изготовления вин Вальполичелла и Бардолино.

Рубиновый Каберне

Рулендер. *См. Пино Гри.*
Гибрид сортов Каберне Совиньон и Кариньян, растет в Калифорнии, используется для изготовления красных вин.

Руссан
Один из самых тонких французских сортов белого винограда, используется для изготовления белых вин Эрмитаж в Кот дю Рон и в Савойе.

Саваньен
Единственный сорт винограда, который используют для изготовления «желтых вин» и «соломенных вин» в регионе Юры во Франции. *См. Траминер.*

Санджовезе
Итальянский красный винный виноград, используется для изготовления Кьянти и других вин. Сорт Санджовезе Гроссо используют для изготовления вин Брунелло ди Монтальчино в Тоскане.

Семильон. *См. стр. 18.*

Сенсо
Красный винный виноград, растет в долине Роны (где он входит в состав вина Шато-дю-Пап), в Провансе (его используют для производства красного вина Бандоль) и в Испании.

Сент Эмильонне. *См. Уньи Блан (белый).*

Серсиаль
Белый виноград, из которого получают тонкое вино Мадера с тем же наименованием. Этот сорт винограда — то же, что и Рислинг.

Серый Рислинг
Это не настоящий Рислинг, а второстепенный сорт белого винного винограда, который растет в Калифорнии, Австрии, Италии, странах Центральной Европы, Южной Африке и Австралии. Также известен как Уэльский Рислинг и Итальянский Рислинг.

Сильванер
Белый винный виноград, растет в Эльзасе и Германии.

Сира. *См. стр. 21.*

Скьява
Красный винный виноград, растет в Северной Италии.

Совиньон Блан. *См. стр. 19.*

Спанна. *См. Неббиоло.*

Тейнтюрье
В отличие от большинства сортов красного винограда, у которых окрашена только кожица ягод, у виноградин тейнтюрье мякоть имеет красный цвет. Вина, которые получают из них, бывают глубоко окрашены и могут быть использованы для подкрашивания более бледных обычных вин.

Темпранильо
Красный винный виноград, который используют для получения вин в Риохе на севере Испании.

Терольдего
Красный винный виноград из Трентино в северной Италии.

Теулье
Красный винный виноград из Прованса.

Тибуран
Красный винный виноград из Прованса.

Тинта Кан, Тинта Франсишка
Черный виноград, который выращивают в Португалии для производства портвейна.

Токай
Белый винный виноград, растет в северо-восточной Италии.

Токай д'Альзас. *См. Пино Гри.*

Торига
Красный винный виноград из региона Дан в Португалии. Также используется для производства Портвейна.

Траминер
Белый винный виноград, растет в Германии и Эльзасе. В регионе французской Юры известен как Саваньен.

Треббиано. *См. Уньи Блан (белый).*

Уньи Блан (белый)
Белый винный виноград, растет во Франции (в Коньяке его наименование — Сент Эмильонне) и в Италии, где его называют Треббиано.

Фоль Бланш
Французский белый винный виноград, растет в регионе Луары. В регионе Нанта известен как Гро План и дает легкое бодрое, чуть кисловатое вино с тем же наименованием. Он также хорошо себя чувствует на юге Франции и в Калифорнии, где из него получают спокойные и игристые вина.

Фрейза
Итальянский красный винный виноград, растет в Пьемонте и на Корсике.

Фурминт. *См. Альтесс.*

Фуэлла
Французский красный виноград, входит в состав красных и розовых вин Белле около Ниццы.

Цинфандель
Красный виноград, возможно, итальянского происхождения, теперь широко распространен в Калифорнии, где из него получают разнообразные ароматные красные вина. Растет также в Венгрии и Югославии.

Шакарелло
Корсиканский красный винный виноград.

Шардонне. *См. стр. 18.*

Шасла
Европейский белый винный и столовый виноград, известный в Германии как Гутедель, а в Швейцарии как Фендан. Из него получают легкие приятные вина, которые обычно пьют молодыми, включая и Пуйи-сюр-Луар, и Крепи в Савойе.

Шейребе
Белый винный виноград, растет в Германии; является гибридом сортов Сильванер и Рислинг.

Шенен белый (Блан). *См. стр. 19.*

Шираз
Австралийское наименование винограда Сира.

Эльблинг (Клейнбергер)
Белый винный виноград, растет в Эльзасе, Люксембурге и Германии, где часть его идет на приготовление Секта, игристого немецкого вина. Предположительно, этот сорт был завезен римлянами, и это похоже на правду, поскольку он не напоминает ни один из местных немецких сортов винограда.

Эрбалуче
Итальянский винный белый виноград, растет в Пьемонте.

Антология рецептов

Супы	144
Рыба и морепродукты	146
Домашняя и дикая птица	150
Мясо	154
Овощи	159
Десерты	161
Стандартные рецепты	166

Отбирая рецепты для этой антологии, редакторы и консультанты этого тома ознакомились с кулинарными традициями разных стран, охватывающими четырехвековую литературу по кулинарии. Рецепты, в которых используется вино, имеют широкий диапазон: например, от персиков, варенных в красном вине, до изысканного супа Мерсо, восхитительной комбинации из морских продуктов, рыбы и вина. В книге помещены рецепты 38 авторов, начиная с автора кулинарных книг XVII века Уилла Рабиши и кончая такими современными знатоками кулинарии, как Жан и Пьер Туагро. Ряд рецептов, некоторые из которых были взяты из редких и не встречающихся в продаже книг, находящихся в частных коллекциях, никогда не публиковались на английском языке. Какой бы ни был источник, особое значение придается тому, чтобы все блюда готовились из свежих высококачественных продуктов.

Поскольку многие старинные авторы не заботились о том, чтобы указать количество продуктов, время, в течение которого готовится блюдо, а также температуру, которую надо поддерживать во время готовки, авторам этой книги пришлось рассчитать их самим. Курсивом выделены вводные сведения, добавленные самими редакторами там, где это необходимо. Архаичные выражения заменены современными, но для того, чтобы сохранить характер оригинала и создать настоящую антологию, авторские тексты подвергались самой минимальной правке. Кулинарные термины и ингредиенты, которые могут быть незнакомы современному читателю, объяснены в Генеральном Указателе и Словаре в конце книги.

Для того чтобы Антологией легче было пользоваться, ее разбили на несколько частей, в которых описываются различные перемены блюд. Стандартные рецепты — рецепты приготовления крепкого бульона из костей, рыбного фюме и сахарного сиропа и некоторых из более сложных блюд, рекомендованных в главе 3 «Вино в меню», таких, как овощное суфле, салат из раков с укропом и морские сосиски, даны в конце книги.

Все ингредиенты в рецептах идут в порядке их использования, первым идет главный или заглавный ингредиент. Объемы, указанные в метрической системе мер и в английской системе измерения, помещены в отдельных колонках для каждого ингредиента.

Оба ряда цифр не всегда являются эквивалентными, но они постоянны для каждого рецепта. Будете ли вы пользоваться той или другой системой, результат все равно будет одинаково хорошим, но никоим образом нельзя смешивать в рецепте обе системы. Все объемы, отмеренные ложками, являются одинаковыми.

Супы

Суп Мерсо

Soup au Mersault

Мерсо можно заменить любым белым Бургундским или другими полнотелыми сложными белыми винами.

4—8 порций

2 бутылки	Мерсо	2 бутылки
3/4 литра	вода	1 1/4 пинты
1	корень сельдерея, нарезанный на кусочки	1
10	морковь, нарезанная на кусочки	10
7—8	лук-шалот, очищенный	7—8
6	лук-порей, нарезанный на кусочки	6
2	луковицы, нарезанные на четыре части соль, перец	2
1 бутылка	сухое белое вино	1 бутылка
15 сантил.	белый винный уксус	5 ж. ун.
24—40	живые раки, помытые	24—40
1 кусочек	копченый бекон, толщиной 4—5 см (1,5—2 дюйма)	1 кусочек
1	угорь без костей и кожи, разрезанный на кусочки длиной 5 см (2 дюйма)	1
1	ляксфорель, очищенная, порезанная на кусочки длиной 5 см (2 дюйма), без костей	1
1	карп, очищенный, без костей, порезанный на кусочки длиной 5 см (2 дюйма)	1
4 ст.л.	крупно порезанная петрушка	4 ст. ложки

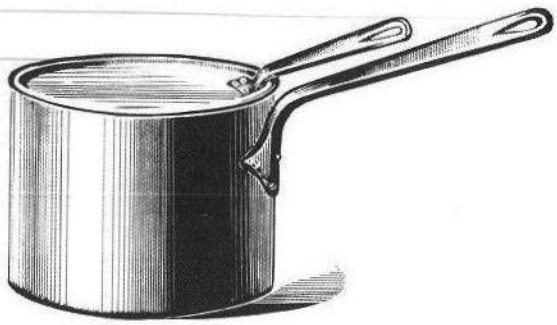
Две бутылки Мерсо и воду вылейте в большую кастрюлю, добавьте корень сельдерея, семь морковок, четыре очищенные луковицы лука-шалота, весь лук-порей и обе луковицы, разрезанные на четыре части. Посолите и кипятите на медленном огне 1,5—2 часа. Сделайте из смеси пюре, затем пропустите его через мелкое сито, чтоб суп был похож на крем — это очень важно.

Налейте белое сухое вино и винный уксус в большую кастрюлю, добавьте оставшийся лук-шалот, морковь, соль и перец. Доведите бульон до кипения, затем уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и кипятите на медленном огне 30 минут. Положите раков в бульон, накройте кастрюлю крышкой и варите их, пока они целиком не покраснеют, на сильном огне. Снимите кастрюлю с огня и оставьте раков в бульоне, чтобы они не остывали.

Положите бекон в другую кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения. Снимите кастрюлю с огня и вылейте воду. Залейте бекон другой водой, чтобы он не был таким соленым, и кипятите его на тихом огне, пока он не станет мягким, минут 30. Разрежьте бекон на 7—8 кусков, толщиной 4 см (1,5 дюйма) каждый. Не давайте им остыть.

За 10 минут до того, как подать блюдо на стол, сварите рыбу в супе на умеренном огне, не давая ему кипеть. Начните с угря, которому понадобится 8—10 минут, чтобы быть готовым. Спустя пять минут положите туда ляксфорель, чтобы вся рыба была готова одновременно, затем добавьте ломтики бекона и положите в суп раков. Попробуйте суп и, если необходимо, добавьте бульона, в котором варились раки. Разлейте суп по тарелкам, разложите в них кусочки рыбы, ломтики бекона и раков (4—5 на одну персону) как можно красивее. Посыпьте суп петрушкой. Подавайте его очень горячим.

LALOU BIZE-LEROY
LE NOUVEAU GUIDE YAULT MILLAU, CONNAISSANCE DES VOYAGES



Персиковый суп

4 порции

350 г	персики, порезанные дольками	12 ун.
0,5 л	вода	16 ж. ун.
2	гвоздика	2
	корица	
0,5 л	белое вино	16 ж.ун.
	сахарный песок	
	гренки	

Положите персики, гвоздику, щепотку корицы в кастрюлю, налейте воду и варите персики, пока они не станут мягкими. Выньте гвоздику и процедите жидкость, пропустив ее через сито. Разомните персики деревянной ложкой и сделайте из них пюре. Влейте процеженную жидкость и персиковое пюре в каст-

рюлю и кипятите несколько минут. Добавьте вино и положите сахару по вкусу, хорошенько размешайте. Подогрейте, не доводя до кипения, и подавайте в горячих суповых тарелках с гренками.

CORA, ROSE AND BOB BROWN
THE WINE COOKBOOK

Суп из белого вина

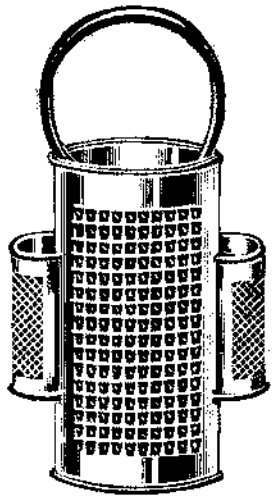
Шабли можно заменить любым другим белым сухим вином. Автор советует подавать суп с маленькими сэндвичами из ржаного хлеба с маслом.

	6 порций	
1 л	Шабли	1 3/4 пинты
1 кг	белый виноград без косточек, 72 виноградины без кожицы и косточек для гарнира	2 ф.
75—125 г	сахарный песок	2,5—4 ун.
2,5 см	корица	1 дюйм
2	гвоздика	2
2 ст.л.	быстро разваривающаяся тапиока	2 ст.л.
3	яичные желтки	3
0,5 ч.л.	соль	0,5 ч.л.

Положите виноград без косточек в кастрюлю, залейте холодной водой, размешайте 75—125 г (2,5—4 ун.) сахару, в зависимости от сладости винограда. Добавьте корицу и гвоздику и постепенно доведите до кипения. Уменьшите огонь и кипятите 20—25 минут. Слейте содержимое кастрюли через мелкое сито, поставленное на чистую кастрюлю, и пропустите виноград через сито. Не давайте остыть, поставьте кастрюлю в миску с кипящей водой.

Варите тапиоку в 1/4 (8 ж.ун.) около 20 минут, пока она не станет чистой и прозрачной. Затем вбейте туда яичные желтки, с последним желтком добавьте соль. Соедините тапиоку с виноградной смесью, сильно взбивая ее при помощи колотушки или миксером. Доведите вино до кипения, пока на его поверхности не покажутся пузыри, но не давайте ему кипеть. Влейте вино в смесь из тапиоки и винограда и размешайте, хорошенько взбивая смесь. Подавайте в подогретых суповых тарелках, положив в каждую тарелку дюжину виноградин без кожицы и косточек.

LOUIS P. DE YOUY
THE SOUP BOOK



Фруктовый суп из игристого белого вина

	8 порций	
3/4 л	игристое белое вино	1 1/4 пинты
125 г	красная смородина без косточек	4 ун.
185 г	малина	6 3/4 ун.
2 ст.л.	сахарный песок	2 ст.л.
1	лимон, натертый вместе с кожурой, сок процедить	1
3/4 л	бульон консоме (стр. 166)	1 1/4 пинты
3	яичные желтки, слегка взбитые	3
	соль	
	мускатный орех (необязательно)	
	взбитые подсоленные сливки (необязательно)	

Положите красную смородину, малину и сахар в мелкое сито, поставьте его на кастрюлю и протрите их сквозь сито. Поставьте кастрюлю на тихий огонь и доведите до кипения, чтобы получить сок. Снова пропустите через сито, слив сок в чистую кастрюлю. Добавьте 2 ст.л. лимонного сока и натертой лимонной кожуры и размешайте их в консоме и в вине. Доведите смесь до кипения, но не кипятите. Снимите с огня и размешайте там яичные желтки с доброй щепоткой соли. Нагрейте хорошенько, но не кипятите, помешивая суп деревянной ложкой. Подавайте его горячим в подогретых суповых тарелках, в каждую посыпьте тертый мускатный орех. Можно сделать и по-другому: дайте супу остыть, затем охладите его и подавайте в охлажденных суповых тарелках, добавив ложку взбитых подсоленных сливок.

LOUIS P. DE YOUY
THE SOUP BOOK

Рыба и морепродукты

Морской язык в красном вине

Способ приготовления рыбы в вине описан на стр. 70.

8 порций

По 500 г	филе морского языка, вымоченное в воде со льдом	По 1 ф.
	кости, головы, рыбный гарнир.	
1 бут.	красное вино	1 бут.
1–2	веточки сладкого укропа	1–2
1	морковь, порезанная на кусочки	1
4	веточки тимьяна	4
1	лавровый лист	1
4	веточки петрушки	4
2–3	толченые неочищенные дольки чеснока,	2–3
	соль и перец	
300 г	масло 250г (8 ун.), нарезанное маленькими кубиками	10 ун.

Нарежьте или расколите тушки и рыбный гарнир на равные доли. Положите их вместе с головами в большую кастрюлю, добавьте веточки укропа, морковь, лук, тимьян, лавровый лист, петрушку и чеснок. Влейте вино, положите соль, добавьте холодной воды, чтобы она покрывала содержимое кастрюли на 2,5 см (1 д.). Поставьте кастрюлю, не накрывая ее, на тихий огонь и дайте ей закипеть, снимая накипь. Кипятите около 15 минут. Уменьшите огонь, накройте полностью крышкой и кипятите на тихом огне минут 30.

Слейте фюме через дуршлаг, выстланный несколькими слоями смоченного муслина, в миску. Рыбный гарнир, тушки и головы, овощи и зелень выкиньте. Снова слейте фюме в кастрюлю. Доведите до кипения, снимая накипь. Кипятите до тех пор, пока фюме не уменьшится на треть, **затем снимите кастрюлю с** огня и поставьте остывать.

Смажьте маслом дно и стенки сотейника с тяжелым дном. Выньте кусочки филе из воды со льдом, положите их между двумя полотенцами и обсушите их. Надрежьте каждый кусочек шесть раз по диагонали с внешней стороны, затем посолите и поперчите. Смажьте кусочки филе размягченным маслом и сложите их пополам так, чтобы надрезанные части совпадали. Сложите их в сотейник.

Убедитесь в том, что фюме остыло. Если оно еще теплое, поставьте его на миску с ледяной водой и помешивайте, пока оно не остынет. Залейте филе фюме, добавьте, если нужно, еще красного вина, чтобы накрыть вином кусочки филе. Плотно накройте филе промасленной жиронепроницаемой бумагой и накройте сотейник крышкой. Доведите жидкость до кипения на среднем огне, время от времени проверяя, кипит ли она. Как только она закипит, сразу же выключите огонь и оставьте сотейник постоять под плотно накрытой крышкой 8—10 минут. Поставьте на поднос проволочную решетку. Снимите промасленную бумагу и крышку и осторожно переложите кусочки филе на решетку. Снова накройте их промасленной бумагой и дайте им стечь.

Для приготовления соуса процедите жидкость, в которой варили рыбный гарнир, через сито, поставленное на тяжелую кастрюлю или сковородку, и добавьте туда жидкость, которая стекает с филе. На сильном огне выпарите жидкость до состояния сиропа. Сделайте очень маленький огонь и положите под сковородку рассекатель. Вбейте в жидкость кубики масла, по нескольку кубиков зараз. Разложите кусочки филе по нагретым сервировочным тарелкам и полейте их соусом. Оставшийся соус подайте отдельно в подогретом соуснике.

PETITS PROPOS CULINAIRES 11

Рыбная запеканка

Tumbet de Pescado

4 порции

500 г	морской окунь, морской ангел или мерлуза, очищенные от костей и кожи, порезанные на маленькие кусочки	1ф.
	соль	
1	лимон, сок отжать	1
1/4 л	растительное масло	8 ж. ун.
10 сантил.	сухое белое вино	3 1/4 ж. ун.
4	картофелины среднего размера, нарезанные кружочками	4
2	большие баклажоны, очищенные и порезанные кружочками	2
30 г	мука	1 ун.
2	большие сладкие зеленые перцы	2
1	луковица среднего размера, нарезанная	1
1	зубчик чеснока, порезанный	1
1	лавровый лист	1
3	большие помидоры, крупно нарезанные	3
	корица	
1ч. л.	сахарный песок	1ч. л.

Положите кусочки рыбного филе на мелкий противень, посолите, полейте лимонным соком, четырьмя ложками масла и вы-

лейте туда все белое вино. Поставьте противень в духовку, нагретую до 180 °C (350 °F или М.4) на 20 минут, пока рыба не будет готова. Снимите рыбу с противня и приготовьте жидкость для варки.

Подогрейте 4 ст. л. масла в сковороде, посолите кружочки картофеля, положите их в сковороду, жарьте под крышкой около 20 минут. Выньте картофель из сковороды, добавьте еще 4 ложки масла в сковороду, обваляйте баклажаны в муке, стряхните с кусочков лишнюю муку и жарьте их 5 минут, пока они не станут мягкими. Положите перцы под горячий рашпер, переворачивая их время от времени, пока их кожура не запузырится. Снимите с них кожуру, удалите семечки и разрежьте перцы на большие дольки. Посолите их и жарьте в течение 4 минут.

Влейте оставшееся масло в кастрюлю или, если осталось масло от жареных овощей, используйте его. Обжарьте лук, чеснок с лавровым листом, пока лук не потемнеет. Добавьте помидоры, щепотку корицы и сахарного песку. Готовьте соус на медленном огне 20 минут, постепенно добавляя небольшими порциями в жидкость, в которой готовилась рыба. Процедите соус сквозь сито — на этой стадии он будет очень густым.

Сначала на противень положите слой жареного картофеля, потом слой рыбного филе, затем слой жареных перцев и баклажанов. Кладите слой за слоем, пока все продукты не будут использованы. Залейте соусом и поставьте в духовку, нагретую до 190—200 °C (375 °F или М.5—6) на 20 минут. Подавайте горячим прямо на противне.

NESTOV LUJAN AND JUAN PERUCHO
EL LIBRO COCINA DE LA ESPAÑOLA

Лосось в красном вине

Saumon au vin rouge

Винный соус может быть приготовлен за несколько часов заранее, но кусочки лосося следует запекать перед подачей на стол, иначе они могут засохнуть.

	6 порций	
6	кусочки лосося толщиной 2,5 см (1 д.)	6
1 бут.	красное вино	1 бут.
6	лук-шалот, порезанный на дольки	6
1	лавровый лист	1
1/4 ч. л.	сухой тимьян	1/4 ч. л.
4	веточки петрушки	4
	соль и перец	
90 г	масло, нарезанное кубиками	3 ун.

В небольшую кастрюлю с толстым дном влейте вино, положите лук, лавровый лист, тимьян, петрушку, соль и перец. Доведите вино до кипения, уменьшите огонь, накройте крышкой и кипятите на медленном огне 20 минут. Слейте соус в миску.

Плотно уложите куски рыбы в сковороде для запекания. Слегка посолите и поперчите рыбу и влейте туда 20 сантилитров (7 ж. ун.) винного соуса. Накройте сковороду крышкой и поставьте в духовку, нагретую до 190 °C (375 °F или М.5) на 10—15 минут, или до тех пор, пока рыба не начнет расслаиваться. Не передержите на огне.

Пока лосось готовится, выпарите оставшийся винный соус до состояния густого сиропа, быстро вскипятив его, не накрывая крышкой, в кастрюле.

Снимите кастрюлю с огня и постепенно вбейте туда кубики масла. Держите соус на очень медленном огне, не давая ему ни остыть, ни снова закипеть. Выньте кусочки лосося из вина и положите на теплое сервировочное блюдо. Если соус окажется слишком густым, влейте в него столовую ложку вина из сковороды, где запекалась рыба. Каждый кусок рыбы полейте соусом и подавайте сразу же на стол.

CAROL CUTLER
THE SIX-MINUTE SOUFFLE AND OTHER CULINARY DELIGHTS

Свежая сельдь в красном вине

Harengs Frais au vin Rouge

	4 порции	
4	свежие сельди с молоками	4
20 сантил.	красное вино	7 ж. ун.
1 ч. л.	горчица	1 ч. л.
1 ст. л.	нарезанная петрушка	1 ст. л.
1 ст. л.	эстрагон	1 ст. л.
2	зеленый лук, порезанный	2
	соль и перец	
45 г	масло, нарезанное маленькими кусочками	1,5 ун.
4 ст. л.	хлебные крошки или толченые сухари	4 ст. л.

Почистите селедки, отрежьте головы и хвосты. Промойте их и надрежьте вдоль живота. Выньте молоки. Положите молоки в миску, разомните их и смешайте с горчицей. Для того чтобы приготовить фарш, смешайте нарезанную зелень с луком и с молоками в горчице. Посолите селедки, поперчите их и положите в каждую из них фарш. Смажьте селедки маслом. Положите селедки на смазанный маслом противень и полейте вином. Поставьте противень в духовку, нагретую до 200 °C (400 °F или М.6) и готовьте 10 минут. Выньте противень из духовки, посыпьте селедки хлебными крошками или толчеными сухарями и снова поставьте противень в духовку на 5 минут, пока крошки или сухари не зарумянятся. Подавайте сельдь прямо на противне с картофелем в мундире.

YASTON CLÉMENT
YASTRONOMIE ET FOLKLORE

Красный окунь по-луизиански

Если нет красного окуня, его можно заменить морским лещом.

8—10 порций

2 кг	красный окунь, очищенный, без костей	4 ф.
2 ст. л.	оливковое масло	2 ст. л.
2	луковицы, тонко нарезанные	2
2	сладкие зеленые перцы, тонко нарезанные	2
2	грибы, тонко нарезанные	2
1	зубчик чеснока, растолченный	1
6	помидоры без кожицы	6
1/2 ч. л.	истолченный шафран	1/2 ч. л.
1/4 л	сухое белое вино	8 ж. ун.
	соль и перец	
1 ст. л.	нарезанная петрушка	1ст. л.

Подогрейте оливковое масло на умеренном огне и потушите в нем лук, перец, чеснок и грибы несколько минут. Добавьте помидоры и тушите еще 30 минут. Добавьте шафран. Положите красного окуня на смазанный маслом противень. Полейте рыбу вином и слегка посолите и поперчите. Добавьте соус и поставьте на 30 минут в духовку, нагретую до 180 °C (350 °F или М.4). Перед подачей на стол посыпьте блюдо петрушкой.

RUTH MOUTON HAMILTON
FRENCH ACADIAN COOK BOOK

Мидии «Пулетт»

Способы очистки и тушения мидий показаны на стр. 72.

8—10 порций

3 л	живые мидии, очищенные и вымоченные в соленой воде в течение 30 минут	5 пинт
1	веточка сельдерея, нарезанного	1
1	лавровый лист	1
2 ст. л.	нарезанная петрушка	2 ст. л.
2	веточки тимьяна	2
2	зубчики чеснока, растолченные	2
6	яичные желтки	6
20 сантил.	двойные сливки	7 ж. ун.

Положите мидии в большую кастрюлю, добавьте петрушку, лавровый лист, сельдерей, тимьян и чеснок и налейте побольше белого вина. Накройте кастрюлю крышкой и дайте открыться раковинам на сильном огне, часто потряхивая кастрюлю, пока все мидии не откроются — в течение 3—5 минут. Выстелите дуршлаг несколькими слоями влажного муслина, затем слейте мидии в дуршлаг. Попробуйте, насколько соленой получилась жидкость. Если она недостаточно соленая, выпарите ее. Если она очень соленая, не выпаривайте ее, а используйте для соуса только ее часть. Из остальной жидкости можно приготовить суп.

Когда мидии остынут, раскройте створки раковин, пустую половинку каждой раковины выбросьте. Положите раковины с мидиями в широкую сковороду. Взбейте яичные желтки со сливками и постепенно влейте 10—15 сантилитров (3,5—5 жидких унций) жидкости. Вылейте смесь на мидии. Поставьте сковороду на тихий огонь, наклоняя ее то в одну, то в другую сторону, пока соус не загустеет — около 10 минут. Следите за тем, чтобы соус не закипел, пока он густеет. Разложите мидии и соус по суповым тарелкам и подавайте сразу же на стол.

PETITS PROPOS CULINAIRES 11

Морской лещ с мидиями

Pagre aux Moules

Способ очистки мидий показан на стр. 72.

Этот рецепт подходит для разных членов семейства лещей, а также для кефали.

4—6 порций

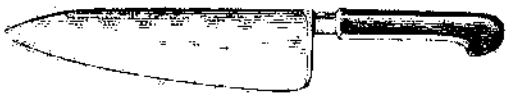
800 г—1,2 кг	морской лещ, очищенный от чешуи и внутренностей, без головы	1 3/4—2,5 ф
1 кг	живые маленькие мидии, очищенные	2 1/4 ф.
15 сантил.	белое сухое вино	1/4 пинты.
3 ст. л.	оливковое масло	3 ст. л.
1	лук-порей, головки тонко нарезаны	1
3	помидоры, очищенные от кожицы, без семечек, крупно нарезанные	3
4 ст. л.	нарезанная петрушка	4 ст. л.
1—2	зубчики чеснока, порезанные	1—2
2	листья сладкого укропа, нарезанные	2
	соль и перец	
	четвертушки лимона	

Положите мидии в широкую сковородку, подлейте вина и дайте им открыться на сильном огне. Выньте их из сковороды, как только они откроются. Слейте оставшийся бульон в кастрюлю через слой муслина и выньте мидии из раковин. Подогрейте оливковое масло в маленькой сковороде и потушите там лук-порей, затем добавьте помидоры, петрушку, чеснок, листья укропа, соль и перец. Когда смесь станет похожей на пюре, разбавьте ее процеженным бульоном. Затем снимите с огня и положите туда мидии.

Разложите большой лист алюминиевой фольги или пергамента, смазанный маслом. На него положите лещи. Залейте их приготовленным соусом, оберните фольгой или пергаментом так, чтобы соус не выливался. Положите на противень и готовьте в

духовке, нагретой до 180 °C (350 °F или М.4) в течение 40 минут. Подавайте, положив рыбу вместе с соусом на подогретое блюдо. Добавьте четвертушки лимона.

ALAN DAVIDSON
MEDITERRANEAN SEAFOOD



Фрикассе из спаржи, гребешка и устриц

Fricassée aux Asperges, Coquilles, Saiut — jacques et Huîtres

Автор советует подавать к этому блюду вино Пуйи-Фюиссе.

Спаржу можно заменить зеленым сладким горошком или стручковым горохом. Когда блюдо уже готово, можно добавить туда для вкуса свежую зелень, например, мяту, базилик, кервель или лук-сеянец, а еще лучше добавить икру или жюльен из трюфелей.

4 порции

12	большие трубочки спаржи	12
8	гребешки, порезанные на 2—3 части, кораллы не выбрасывать	8
8	устрицы, вынутые из раковин и подсушенные	8
80 г	масло 70 г (2 1/4 ун.), порезанное на маленькие кусочки, охлажденное	2 1/2 ун.
2	лук-шалот, тонко нарезанный	2
20 сантил.	сухое белое вино	7 ж. ун.
2 ст. л.	белый винный уксус	2 ст. л.
20 сантил.	двойные сливки	7 ж. ун.
	грубая морская соль и свежий черный перец горошком	
	кайеннский перец	
	душистые травы (необязательно)	

Отрежьте приблизительно по одной трети от каждой трубочки спаржи около 9 см (3 1/2 дюйма) длиной. Начните с основания трубочек срезать толстую кожуру со стеблей специальным ножом. Наверху стеблей снимайте слой потоньше. Промойте спаржу и положите ее в дуршлаг, чтобы она стекла.

Распустите 10 г (1/4 ун.) масла в кастрюле на умеренном огне, положите туда лук, размешайте его хоршенько деревянной ложкой и тушите около 2 минут, пока лук не станет полупрозрачным. Влейте туда вино и винный уксус, перемешайте и держите на огне 10 минут, чтобы жидкость выпарилась.

Тем временем налейте 3 литра (5 1/4 пинты) воды в глубокую кастрюлю, добавьте 3 ч. л. грубой морской соли и дайте закипеть. Положите туда спаржу, доведите до кипения и варите ее около 13 минут. Выньте спаржу из кастрюли и положите ее обсохнуть на кухонное полотенце. Посыпьте гребешки и кораллы солью, немножко черным перцем и дайте постоять.

Влейте двойные сливки в выпаренную винную жидкость и держите на медленном огне 5 минут, время от времени взбивая ее. Лук придаст вкус сливкам. Нагрейте 4 тарелки. Посолите соус, положите туда черного перца и чуть-чуть кайеннского. Снимите кастрюлю с огня и вбейте туда холодное масло, понемножку за один раз. Сито поставьте на маленькую кастрюлю, стоящую на тихом огне, и слейте соус в сито. Держите соус на очень тихом огне 3 минуты.

Положите гребешки, кораллы и устрицы в соус и варите их на тихом огне. Убедитесь, что они покрыты соусом. Моллюски будут готовы к тому времени, когда соус снова начнет закипать. Положите на подогретые тарелки по три хорошо обсохнувшие трубочки спаржи, по равному количеству устриц, гребешков и кораллов, слегка полейте спаржу и моллюски соусом. Если хотите, посыпьте сверху душистыми травами. Подавайте на стол сразу же.

ALAIN AND EVENHIA SENDERENS
LA CUISINE REUSSIE

Каракатица в белом вине

Seppie al vino Bianco

6 порций

2 кг.	каракатицы, очищенные, высушенные и порезанные на маленькие кусочки	4 фунта
около 1/2 л	сухое белое вино	около 16 ж. ун.
	соль и перец	
10 сантил.	оливковое масло	3 1/2 ж. ун.
3	зубчики чеснока, растолченные	3
3 ч. л.	лимонный сок	3 ч. л.
2 ст. л.	нарезанная петрушка	3 ст. л.

Посыпьте каракатиц солью и перцем, положите их в миску и полейте оливковым маслом. Накройте миску крышкой и дайте постоять 1 час. Налейте в кастрюлю оливковое масло, добавьте чеснок и держите на огне, пока чеснок не начнет поджариваться и темнеть. Выньте чеснок и выбросьте его. Положите в кастрюлю каракатиц и держите на медленном огне, поливая их время от времени столовой ложкой вина, по мере того как жидкость будет выпариваться. Через 45 минут, когда каракатицы будут готовы, переложите их на сервировочное блюдо и сбрызнете лимонным соком. Сверху посыпьте зеленью.

VINCENZO BUONASSISI AND PINO CAPOGNA
IL VINO IN PENTOLA

Домашняя и дикая птица

Цыплята в вине и лимонном соусе

Poulastron aux Citrons

В этом рецепте используют вино с Корсики, белое Патримонио. Если его нет, можно взять любое сухое белое вино.

4 порции

1,75 кг	цыплята, разделанные на порции, гусиные потроха (кроме печени), разрезанные на маленькие кусочки	3 1/2 ф.
1 бут.	белое Патримонио	1 бут.
2	лимоны	2
20 сантил.	оливковое масло	7 ж. ун.
	соль и перец	
1	морковь	1
1	головка лука-порея	1
4	луковицы-шалот	4
1	лавровый лист	1
по 1 веточке	тимьян, шалфей, майоран, розмарин, мята, чабер, базилик	по 1 веточке
4	яичные желтки	4
30 сантил.	двойные сливки	1/2 пинты

Разогрейте 10 сантилитров (3 1/2 ж. ун.) оливкового масла в сковородке, положите туда гусиные потроха и куски цыпленка и обжарьте их. Налейте оставшееся масло в чугунок, положите туда потроха, морковь, лук-порей, луковицы, всю зелень и налейте вино. Доведите до кипения, посолите и поперчите. Положите куски цыпленка в чугунок. Накройте его и держите на медленном огне 1 час.

Тем временем при помощи маленького острого ножа осторожно срежьте кожуру с лимонов очень тонким слоем — важно, чтобы белая мякоть срезалась вместе с кожурой. Порежьте кожуру в жюльен. Отожмите лимон и процедите сок.

Выньте из чугунка кусочки цыпленка и гусиные потроха, процедите жидкость, увеличьте огонь и выпарите жидкость наполовину. Снимите с огня и дайте немного остыть. Смешайте яичные желтки со сливками и разболтайте их в кастрюле. Поставьте кастрюлю на тихий огонь и, не давая закипеть, постоянно помешивайте, пока смесь едва будет покрывать ложку. Добавьте лимонный сок и жюльен. Положите кусочки цыпленка и потроха снова в соус и разогревайте на тихом огне 5 минут.

ROGER LALLEMAND
LE COQ AU VIN

Цыплята в двойном соусе Сотерн

Les Poulets aux Deux Sauces Sauternes

Вместо Сотерна можно взять другое сладкое белое вино из Бордо — например, Серон или Сент Круа дю Мон.

Остальные части цыпленка используйте для бульона.

6 порций

3	цыплята, только грудки и ножки	3
40 сантил.	Сотерн	14 ж. ун.
3–4	репки, порезанные на 12 кусочков по 3 см (1 1/4 д.) длиной	3–4
3–4	молодая морковь, порезанная на 12 кусочков по 3 см (1 1/4 д.) длиной	3–4
12	веточки сельдерея	12
4 ст. л.	оливковое масло	4 ст. л.
1	лук-шалот, нарезанный	1
1 ч. л.	горчица	1 ч. л.
20 сантил.	выпаренный цыплячий бульон (стр. 166)	7 ж. ун.
4 ст. л.	Армоньяк	4 ст. л.
12	большие белые виноградины, косточки удалить	12
	соль перец	

Сварите овощи в подсоленной кипящей воде, или, еще лучше, приготовьте их на пару, пока они не станут мягкими. Слейте их и не давайте им остыть.

Потушите ножки цыплят в масле на среднем огне 15 минут, не давая им слишком сильно обжариться, а затем снимите их с огня. Вылейте из сковородки жир, снова поставьте ее на огонь, положите туда нарезанный лук и горчицу, обжаривайте их несколько секунд, затем, влив Сотерн, деглазируйте сковороду. Влейте туда выпаренный бульон из-под цыплят. Положите ножки в соус и держите их на медленном огне 10 минут. Выньте их из сковороды, но не давайте остывать. Увеличьте огонь и выпарите соус, пока он не загустеет. Процедите соус через мелкое сито над кастрюлей.

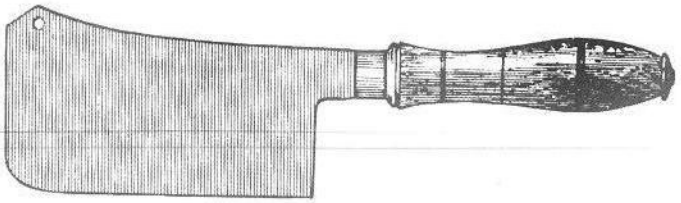
Налейте Арманьяк и положите виноград в маленькую сковородку и подогрейте на очень тихом огне в течение нескольких минут. Арманьяк может воспламениться, но огонь погаснет. Выньте виноград и отложите его для гарнира. Добавьте половину заготовленного соуса и жидкости, оставшейся в маленькой сковородке, и не давайте обоим соусам остыть.

Посолите грудки цыплят, поперчите их и разложите рядышком на противне так, чтобы они не наезжали одна на другую. Обжаривайте их по 2 минуты с каждой стороны.

Приготовьте шесть нагретых тарелок и подавайте блюдо, действуя очень быстро, чтобы оно не остыло. Посередине каждой тарелки положите по две веточки сельдерея, а в полую часть каждой веточки воткните либо дольку моркови, либо дольку репки, либо лук-порей. Положите грудки цыпленка на одну сторону тарелки, а ножки — на дру-

гую. Полейте их теми соусами, в которых они готовились. На каждую грудку положите по две виноградины и подавайте на стол.

ANDRÉ DAGUIN
LE NOUVEAU CUISINIER YASCON



Цыплята, тушенные по-баскски

Poulet Sauté Basquaise

Белое вино, которое рекомендует автор, делают в Ирулегюи, в самой юго-западной части Франции. Его можно заменить другим сухим белым вином. Байонна, славящаяся своей ветчиной, находится в этом же районе.

Подавайте блюдо с белыми грибами и картофелем, тушенными вместе в оливковом масле или в жире из-под цыпленка. В Баскском регионе некоторые добавляют в соус неочищенные дольки чеснока вместе с помидорами, но чеснок надо очистить перед тем, как подавать блюдо на стол.

	4 порции	
1,75	цыплята, разделанные на порции	3 1/2 ф.
	соль и перец	
60 г	жир	2 ун.
250 г	маленькие белые луковки, очищенные	8 ун.
45 г	байоннская ветчина или сырой окорок, нарезанные на толстые дольки	1 1/2 ун.
1	большой сладкий красный перец, нарезанный на небольшие кусочки	1
30 сантил.	Ирулегюи	1/2 пинты
20 сантил.	бульон из телятины (стр.166)	7 1/2 ж. ун.
1—2	помидоры без кожицы и семечек, крупно порезанные	1—2

Посолите и поперчите кусочки цыпленка и жарьте их в жире, пока они не подрумянятся. Положите туда лук, ветчину и перцы. Перемешайте и готовьте на тихом огне 15 минут. Слейте жир, затем влейте вино. Доведите до кипения, накройте сковороду крышкой и тушите на очень тихом огне 30 минут. Добавьте телячьего бульона, положите помидоры и тушите на тихом огне еще несколько минут. Потом снова приправьте блюдо.

ROGER LALLEMAND
LE COQ AU VIN

Цыплята в желтом вине

Le Coq au vin jaune

Если нет желтого вина, *то вы можете воспользоваться смесью сухого белого вина с хересом.*

	4 порции	
2 кг	цыплята, желательно молодые петушки, разделанные на порции	4 ф
30 сантил.	желтое вино	1/2 пинты
	соль и перец	
	мука	
60 г	масло	2 ун.
200 г	бланшированные сморчки	7 ун.
20 сантил.	двойные сливки	7 ж. ун.

Приправьте цыплят солью и перцем, обваляйте их в муке. Подогрейте масло в тяжелой сковородке и обжарьте кусочки цыпленка, не давая им потемнеть. Слейте масло, налейте вино и снова приправьте блюдо. Накройте сковороду и держите на тихом огне 30—40 минут. Положите туда сморчки и готовьте еще 15 минут. Выньте кусочки цыплят, уменьшите огонь и выпарите соус. Влейте в него сливки. Снова выпарите соус, доведя его до полной консистенции. Положите цыплят в соус, доведите до кипения и подавайте на стол.

ROGER LALLEMAND
LE COQ AU VIN

Печень домашней птицы с луком и мадерой

Geflügelleber mit Zwiebeln und Madeira

Для этого блюда обычно берут гусиную печень.

	4 порции	
600 г	печень домашней птицы, нарезанная дольками	1 1/4 ф.
2	луковицы среднего размера, тонко нарезанные	2
12,5 сантил.	Мадера	4 ж. ун.
2 ст. л.	мука	2 ст. л.
80 г	гусиная печень	2 3/4 ун.
соль и перец		

Посыпьте печенку мукой. Поджарьте на тихом огне лук, пока он не подрумянится. Увеличьте огонь, положите туда печенку и быстро ее обжарьте — она вкуснее, если внутри розовая. Переложите печенку на подогретую тарелку и не давайте ей остыть. Налейте Мадеру в сковороду, доведите до кипения. Приправьте печенку, затем залейте ее соусом из Мадеры.

HANS GUSTL KERNMAYR
SO KOCHTE MEINE MUTTER

Пьяный перепел

Codornices Emborrachadas

	4 порции	
8	выпотрошенные перепела	8
	соль	
30 г	жир	1 ун.
100 г	бекон с прослойками, нарезанный на квадратики 2 см (3/4 дюйма)	3 1/2 ун.
1/2 л	сухое белое вино	16 ж. ун.
17 сантил.	бренди	6 ж. ун.
1	яйцо, взбитое с 1 ч. л. сахарного песку	1
10 сантил.	молоко	3 1/2 ж. ун.

Посолите перепелов снаружи и внутри. Разогрейте жир в неглубокой пузатой жаростойкой паровой кастрюле на среднем огне, положите туда квадратики бекона и перепелов. Готовьте до тех пор, пока перепела не станут коричневыми со всех сторон. Снимите весь лишний жир. Влейте вино и бренди. Положите лист оберточной бумаги сверху на кастрюлю, накройте крышкой. Готовьте на среднем огне, пока жидкость не уменьшится наполовину, около 15 минут. Выньте перепелов и не давайте им остывать. Смешайте яйца с молоком и влейте эту смесь в жидкость в кастрюле. Покачайте кастрюлю из стороны в сторону, чтобы жидкость смешалась с молоком и яйцами. Соус слегка загустеет. Снова положите перепелов в соус и подавайте на стол в кастрюле.

NESTOR LUJAN AND JUAN PERUCHO
EL LIBRO DE LA COCINA ESPANOLA

Куропатки в вине

Pernici al vino

	4 порции	
4	куропатки, ощипанные и выпотрошенные	4
35 сантил.	красное вино	12 ж. ун.
60 г	масло	2 ун.
по 1/2 ч. л.	нарезанный шалфей, розмарин	по 1/2 ч. л.
250 г	лук-порей, тонко нарезанный	8 ун.
4	шалот-луковицы, очищенные	4
1 л.	сахарный песок	1 л.
125	белые грибы, шляпки отделены от ножек, ножки тонко нарезаны	4 ун.
2 ст. л.	мука, смешанная с 30 г (1 ун.) размягченного масла до состояния пасты	2 ст. л.

Разогрейте 30 г (1 ун.) масла в большой кастрюле с толстым дном, положите куропаток и посолите их. Добавьте шафран, розмарин, лук-порей и тушите 20 минут. Выньте куропаток, положите их на жаростойкое сервировочное блюдо и не давайте остынуть. Разогрейте остатки масла в маленькой кастрюле, положите луковицы, щепотку соли и сахар и готовьте 15 минут. Добавьте шляпки грибов и готовьте еще 15 минут. Разложите лук и шляпки вокруг куропаток на сервировочном блюде. Поставьте кастрюлю, в которой готовились куропатки, на сильный огонь, влейте туда вино и сильно размешайте деревянной ложкой. Положите туда ножки грибов и кипятите, пока жидкость не уменьшится на четверть. Маленькими порциями вбейте пасту из муки с маслом в кипящую жидкость, уменьшите огонь и готовьте 5 минут. Слейте соус в другую кастрюлю, поставьте остывать на несколько минут, затем снимите жир с поверхности. Полейте куропаток соусом. Накройте блюдо крышкой и держите на тихом огне около 10 минут.

GIORGIO GIOCO
LA CUCINA SCALIGERA

Дикая утка в красном вине

Civet de Colvert

Подавайте это блюдо с пюре из моркови или сельдерея, или со свежей яичной лапшой и с вином Вольне 1964 года, или с вином Кот де Нюи.

	4 порции	
2	свежие дикие утки	2
1 бут.	тонкое красное вино	1 бут.
15 сантил.	красный винный уксус	1/4 пинты
5—6	шалот, луковицы, тонко нарезанные	5—6
2	луковки, тонко нарезанные	2
1	лавровый лист	1
1	пучок душистых трав	1
5—6	морковь, нарезанная ломтиками	5—6
3	большой лук-порей, нарезанный	3
1	веточка сельдерея, нарезанная	1
1	корень сельдерея, нарезанный	1
50 г	сливочное масло или 4 ст. л. оливкового масла	2 ун.
	соль и перец	

Выньте из уток внутренности, вырежьте грудки и положите их отдельно в холодное место или в холодильник. Порубите ножки и крылышки и остатки туловища на мелкие кусочки, сложите их в миску и залейте вином и винным уксусом. Добавьте лук шалот, луковки, лавровый лист, пучок душистых трав и оставьте на ночь мариноваться. На следующий день выньте кусочки утки из маринада, дайте им стечь в дуршлаге, поставленном на кастрюлю, затем обсушите их полотенцем.

Налейте маринад в кастрюлю, добавьте морковь, лук-порей, сельдерей и корень сельдерея. Поставьте кастрюлю на тихий огонь и варите так, чтобы вино не потеряло свой букет и вкус —

во время готовки должен испариться только спирт. Когда овощи станут мягкими, выньте лавровый лист и слейте жидкость в смеситель. Добавьте 1 ст. л. овощей и перемешайте. Если жидкость недостаточно густая, добавьте еще овощей. Для того чтобы соус был без комков, пропустите его через сито, поставленное на кастрюлю. Снова приправьте соус.

Разогрейте сливочное или оливковое масло в тяжелой сковороде и обжаривайте кусочки утки на сильном огне по 5 минут с каждой стороны. Посолите. Выньте кусочки утки и обсушите их хорошенько, чтобы они не сделали соус жирным. Положите их в соус и готовьте на тихом огне 5 минут. Нагрейте сильно рашпер, посолите грудки и печенки, положите их на металлический поднос и обжаривайте их по две минуты с каждой стороны. Грудки и печенки должны быть недожарены. Положите их в соус, добавьте кусочки утки вместе с их соком. Подавайте на стол очень горячими.

LALOU BIZE-LEROY
LE NOUVSEAU GUIDE GAULT MILLAU CONNAISSANCE DES VOYAGES

Маринованные грудки утки

Le Magret de Canard Mariné

Кот де Бюзе — это красное вино с юго-запада Франции, его получают из тех же сортов винограда, что и красные вина Бордо. Его можно заменить винами Бордо.

Чтобы набор зелени был по-настоящему полным, для этого блюда порежьте корень сельдерея на кружочки 2—3 мм (1/4 дюйма) толщиной, вычистите, вымойте и обсушите их. Поджарьте кружочки в масле в течение 10 минут. Оставьте немного соуса, чтобы полить его на корень сельдерея.

6 порций

6	грудки утки без костей, кожи, жира и сухожилий	6
1	лук, порезанный на дольки	1
1	морковь, порезанная на дольки	1
1	веточка тимьяна	1
	четыре специи	
2	растолченные зубчики чеснока	2
1 бут.	Кот де Бюзе	1 бут.
30 г	гусиный жир	1 ун.
90 г	масло	3 ун.
4 ст. л.	Арманьяк	4 ст. л.

Положите грудки утки в стеклянную посуду с луком, морковью, тимьяном, четырьмя специями и зубчиками чеснока. Влейте туда вино и оставьте мариноваться на ночь.

На следующий день выньте утиные грудки из маринада и обсушите их. Маринад не выливайте. В сотейнике на сильном огне разогрейте гусиный жир и 30 г (1 унция) масла, положите туда утиные грудки и потушите их в течение 5 минут с каждой стороны. Накройте утиные грудки и поставьте их в теплое место или в духовку, на самый тихий огонь, пока будете готовить соус. Слейте из сотейника весь жир и деглазируйте его Арманьяком. Влейте туда маринад и выпаривайте его минут 15—20, затем процедите его и снова доведите соус до кипения. Разрежьте оставшееся масло на 5—6 равных кусочков и постепенно вбейте их в соус. Когда все масло растворится в соусе, снимите его с огня и полейте грудки утки.

ANDRE DAGUIN
LE NOUVEAU CUISINIER GASCON

Фрикасе из кролика

Fricassée de Lapin

Автор предлагает в качестве гарнира к этому блюду pommes gaufrettes — *картофель, порезанный на тонкие, похожие на вафли, кружочки с помощью терки-мандолины, которые потом обжаривают до золотистого цвета.*

5 порций

Один 1,5 кг	молодой нежный кролик, разделанный на восемь порций, печенку вынуть и сохранить	Один 3 ф.
2 ст. л.	масло земляного ореха	2 ст. л.
30 г	масло	1 ун.
	соль и перец	
3	шалот, луковицы, тонко нарезанные	3
15 сантил.	свежие двойные сливки	1/4 пинты
2 ч. л.	крепкая французская горчица	2 ч. л.
10 сантил.	сухое белое вино	3 1/2 ж. ун.
1 ст. л.	тонко нарезанный лук-сеянец	1 ст. л.

Разогрейте масло земляного ореха в большой тяжелой кастрюле на умеренном огне. Посолите и поперчите куски кролика. Когда масло зашипит, подрумяньте кусочки кролика с обеих сторон — около 5 минут. Положите лук и накройте кастрюлю, уменьшите огонь и готовьте потихоньку 3 минуты.

Тем временем влейте двойные сливки в миску, добавьте горчицу и хорошенько перемешайте. Откройте кастрюлю, влейте туда вино, увеличьте огонь и доведите смесь до кипения. Добавьте смесь из сливок и горчицы и хорошенько перемешайте. Убавьте огонь, накройте и оставьте фрикасе вариться потихоньку на 10 минут.

Вырежьте и выкиньте все жилы и соединительную ткань из печени и сделайте из нее пюре в смесителе. Переложите куски кролика на подогретое сервировочное блюдо.

Снимите кастрюлю с огня, положите в нее пюре из печени и взбейте хорошенько — соус тут же загустеет. Слейте соус через мелкое сито, поставленное над кусочками кролика, посыпьте нарезанным луком-сеянцем и подавайте к столу.

MICHEL OLIVER
MES RECETTES À LATÉLÉ

Мясо

Мясо, тушенное в вине Барбера

Stufato di Manzo al Barbera

Вино Барбера можно заменить любым молодым красным вином. Самыми лучшими частями говядины являются голень, лопатка и нога.

4 порции

1 кг	говядина, резанная на куски по 100 г (3 1/3 унции)	2–2 1/2 ф.
1 бут.	вино Барбера	1 бут.
500 г	лук, нарезанный	1 ф.
1	морковь, нарезанная	1
1	веточка сельдерея, нарезанная	1
2	лавровый лист	2
3	зубчики чеснока, растолченные	2
4	ягоды можжевельника	4
6	гвоздика	6
2 по 2,5 см	веточки корицы	2 по 1 дюйму
50 г	сливочное масло	2 ун.
4 ст. л.	растительное масло	4 ст. л.
500	картофель, разрезанный на четвертушки	1 ф.

Положите мясо в глиняный горшок вместе с луком, морковью, сельдереем, лавровым листом, чесноком, ягодами можжевельника, гвоздикой и веточками корицы. Залейте вином. Накройте горшок и поставьте в холодное место на два дня; мясо время от времени переворачивайте.

Выньте мясо из маринада и обсушите его. Разогрейте сливочное масло и растительное масло в жаростойкой кастрюле на среднем огне, и когда масло начнет дымиться, положите туда мясо. Жарьте мясо около 20 минут, переворачивая куски, пока они не поджарятся, затем добавьте маринад, соль и перец по вкусу. Накройте кастрюлю и варите на тихом огне 4 часа.

Через 3 часа положите в кастрюлю картофель. В конце готовки выньте мясо и картофель, разложите их на подогретом глубоком сервировочном блюде и не давайте остыть. Поставьте на чистую кастрюлю сито и слейте соус через сито. Снимите с него жир, если необходимо, выпарите соус на сильном огне в течение нескольких минут. Полейте мясо и картофель.

LAURA GRAS PORTINARI
CUCINA EVINI DEL PIEMONTE E DELLA VALLE D'AOSTA

Рубленая говядина в красном вине

Tapôlon

Вина, рекомендуемые для приготовления этого блюда, — Гаттинара, Гамме или Бока — это красные вина из Пьемонта в Италии. Любое молодое красное вино может их заменить.

8 порций

1 кг	нежирная говядина, нарезанная на маленькие кубики	2–2,5 ф.
1/2 л	Гаттинара, Гамме или Бока	16 ж. ун.
2 ст. л.	оливковое масло	2 ст. л.
30 г	сливочное масло	1 ун.
4	растолченные зубчики чеснока	4
1 ч. л.	розмарин, нарезанный	1 ч. л.
1	лавровый лист	1

Разогрейте оба масла в сковороде, добавьте чеснок, розмарин и лавровый лист и тушите, пока чеснок не станет мягким. Увеличьте огонь, положите мясо и обжарьте его. Посолите. Уменьшите огонь, влейте немного вина и накройте сковородку. Тушите на тихом огне в течение 2—2,5 часов. По мере выкипания жидкости подливайте понемногу вино.

FELICE CÙNSOLO
LA CUCINA DEL PIEMONTE

Говядина под соусом

Boef au jus

Лучшие части для этого блюда — голень, лопатка и нога.

4 порции

1 кг	говядина	2 ф.
15 г	масло	1/2 ун.
3–4	ломтики жирной свинины	3–4
20 сантил.	вода	7 ж. ун.
20 сантил.	красное вино	7 ж. ун.
100 г	лук шалот, нарезанный	3,5 ун.
1	длинный кусочек кожуры лимона	1
1	веточка базилика	1
2 ст. л.	хлебные крошки	2 ст. л.

Отбейте говядину с обеих сторон деревянным молотком. Положите масло и ломтики свинины на дно тяжелого сотейника, поместите туда мясо и накройте сотейник крышкой. Обжарьте

мясо с обеих сторон на тихом огне, переворачивая его время от времени. Влейте воду и вино, положите лук, кожуру лимона и базилик. Накройте сотейник и готовьте на очень медленном огне, пока мясо не станет мягким — около 2,5 часов. Снимите жир с поверхности жидкости, добавьте хлебные крошки и держите на тихом огне еще 15 минут.

MARGUERITE SPOERLIN
LA CUISINIERE DU HAUT-RHIN

Гуляш Tarhoniya

Части, которые больше всего подходят для тушения,— это голень, лопатка и нога. Автор советует подавать с гуляшом картофель, запеченный в кожуре.

4 порции

1 кг	говядина, нарезанная на кубики по 5 см (2 д.)	2 ф.
около 3/4 л	красное вино	около 1 1/4 пинты
60 г	мука	2 ун.
1/4 ч.л.	соль	1/4 ч.л.
	черный перец	
2 ст.л.	растительное масло	2 ст. л.
4	луковицы, нарезанные	4
4	помидоры, нарезанные на 4 части	4
2 ст. л.	перловая крупа	2 ст. л.
2	лавровый лист	2
4	большие чернослив ины	4
1	растолченный зубчик чеснока	1
1 ч. л.	сладкая паприка	1 ч. л.
2 ст. л.	двойные сливки (необязательно)	2 ст. л.

Насыпьте муку в бумажный пакет вместе с солью и большим количеством перца, положите туда мясо, закройте пакет поплотнее и несколько раз энергично встряхните его, чтобы все мясо обвалялось в муке. Разогрейте в сковороде масло и быстро обжарьте мясо вместе с луком. Положите мясо и лук в жаростойкую кастрюлю с плотной крышкой. Добавьте помидоры, перловую крупу, лавровый лист, чернослив, чеснок и паприку. Влейте туда 0,5 литра вина (16 ж. ун.), накройте кастрюлю и поставьте ее в духовку, нагретую до 180 °C (350 °F или М.4) на 20 минут. Потом уменьшите температуру до минимума — до 130—140 °C (250—275 °F или М. 1—0,5) и дайте гуляшу постоять так 4—5 часов. Через 2—2,5 часа помешайте его осторожно и, если он покажется сухим, добавьте 15 сантилитров (1/4 пинты) оставшегося вина. Время от времени подливайте вино, но не наливайте слишком много, иначе соус не загустеет.

Если пожелаете, размешайте в нем сливки перед тем, как подать на стол,— не давайте им вариться в духовке, иначе они свернутся.

LESLEY BLANCH
ROUND THE WORLD IN EIGHTY DISHES

Тушеное мясо по-бургундски

Boeuf Bourguignon

Лучше взять голень, лопатку и ногу.

8 порций

1,5 кг	говядина, порезанная на кубики по 5 см	3 ф.
1	большая луковица, порезанная ломтиками	1
4	веточки петрушки, тонко нарезанные	4
1	веточка тимьяна	1
1—2	лавровый лист	1—2
	черный перец горошком, крупно истолченный в ступке	
2 ст.л.	оливковое масло	2 ст. л.
1 бут.	красное вино	1 бут.
200 г	зеленый бекон, нарезанный крупными кусками, бланшированный	7 ун.
3 ст. л.	виноградная водка или бренди	3 ст. л.
2 ст. л.	мука	2 ст. л.
0,5 л	бульон (стр.166)	16 ж. ун.
1	растолченный зубчик чеснока	1
24	маленькие очищенные луковки	24
20 г	сливочное масло	2/3 ун.
	соль	

Положите кубики мяса в большую миску, добавьте лук, нарезанную петрушку, тимьян, лавровый лист и хорошую щепотку растолченного перца. Влейте оливковое масло и вино и поставьте мариноваться на 3 часа. Раза четыре-пять переверните мясо.

Распустите жир на тихом огне в кастрюле с длинной ручкой и высоким дном, положите в нее куски бекона и тушите его около 10 минут. Выньте мясо из маринада и обсушите его. Поставьте кастрюлю на средний огонь, положите туда мясо и обжарьте его с обеих сторон. Подогрейте водку или бренди в маленькой тяжелой кастрюле, подожгите ее и полейте ею мясо, когда пламя на водке погаснет. Уменьшите огонь и посыпьте мясо мукой, мешая его хорошенько, пока все мясо не обваляется в муке. Влейте бульон, маринад, положите чеснок. Накройте кастрюлю и держите на тихом огне в течение 2 часов.

Пока мясо готовится, потушите маленькие луковки в сливочном масле на тихом огне. Положите тушеные луковки в кастрюлю с мясом после того, как оно готовилось 2 часа, посолите, накройте крышкой и готовьте еще час. Выньте мясо, бекон и луковки из кастрюли с длинной ручкой, разложите их на сервировочном блюде и не давайте им остыть. Слейте соус через сито в кастрюлю и подогрейте его, держа кастрюлю на огне только половиной донышка и снимая жир. Полейте соусом мясо и подавайте на стол.

CÉLINE VENCE
ENCYCLOPÉDIE HACHETTE DE LA CUISINE D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

Маринованная говядина, тушенная в красном вине

Способ приготовления маринада с травами и овощами описан на стр. 166.

4 порции

1 кг	говяжья нога, порезанная на куски по 90 г	(3 ун.) 2 ф.
60 г	жирная свинина, порезанная на кусочки по 5 мм	2ун.
	(1/4 д.) толщиной и 5 см (2 д.) длиной	
4 ст. л.	оливковое масло	4 ст. л.
250 г	лук, крупно нарезанный	8 ун.
3 ст.л.	мука	3 ст. л.
3 ст. л.	коньяк	3 ст. л.
около 1/4 л	говяжий или телячий бульон (*стр.166*)	около 8 ж. ун.
1	пучок душистых трав, включая сельдерей и лук-порей	1
	Смесь чеснока с зеленью (персиллад)	
1	зубчик чеснока	1
	крупная соль	
1 ст.л.	тонко нарезанная петрушка	1 ст. л.
0,5 ч. л.	смесь из сухих трав	0,5 ч. л.
	Маринад	
1	большая луковица, нарезанная ломтиками	1
1	морковь, нарезанная ломтиками	1
1	веточка сельдерея	1
3—4	растолченные зубчики чеснока	3—4
3—4	веточки петрушки	3—4
1	веточка тимьяна	1
2	лавровый лист	2
1 бут.	красное вино	1 бут.
2 ст. л.	оливковое масло	2 ст. л.
	Гарнир	
3 ст. л.	оливковое масло	3 ст. л.
150 г	зеленый бекон, нарезанный на длинные кусочки, проваренный 2—3 минуты в кипящей воде, промытый холодной водой и обсушенный	5 ун.
20—25	очищенные маленькие луковки	20—25
250 г	небольшие грибы	8 ун.

Для того чтобы приготовить персиллад, растолките в ступке зубчики чеснока вместе с грубой солью. Смешайте их с нарезанной петрушкой и щепоткой сухих трав. Обваляйте кусочки шпига в персилладе и отложите их в сторону. Начните приготовление маринада: положите нарезанные лук и морковь в большую миску, затем добавьте сельдерей, растолченный чеснок, петрушку, тимьян и лавровый лист.

Маленьким острым ножом проделайте вдоль волокон мяса глубокие узкие отверстия в кусочках мяса. В каждое отверстие поместите кусочек шпига. Положите мясо в миску с овощами и травами для маринада, затем влейте туда вино и оливковое масло. Накройте миску крышкой и маринуйте 5—6 часов или оставьте на ночь. Мясо время от времени переворачивайте.

Слейте мясо в дуршлаг, поставленный на миску, дайте ему стечь получше, затем положите на полотенце и обсушите его. Выньте из дуршлага травы и овощи. Маринад не выливайте.

Для того чтобы приготовить гарнир, разогрейте растительное масло на среднем огне и тушите бекон, пока он не подрумянится. Выньте бекон и положите его в сито, поставленное на миску. Жир, оставшийся после бекона, слейте опять в кастрюлю, положите туда маленькие луковки и тушите их на тихом огне, пока они не подрумянятся, затем слейте их в сито. Увеличьте огонь, потушите грибы и положите их в сито. Оставьте бекон, луковки и грибы для гарнира.

В эту же кастрюлю положите крупно нарезанный лук и морковь и тушите на среднем огне около 30 минут, пока они слегка не подрумянятся. Выньте их из кастрюли и положите отдельно. На среднем огне подсушите мясо с обеих сторон в течение 30 минут, пока оно не приобретет коричневый цвет. Положите тушеные луковки и морковь в кастрюлю, уменьшите огонь, посыпьте мясо мукой и переворачивайте мясо до тех пор, пока мука не станет коричневой.

Увеличьте огонь, влейте в кастрюлю коньяк, маринад и бульон. Поскребите по дну кастрюли деревянной ложкой, чтобы отскрести остатки и растворить их в жидкости. Добавьте пучок душистых трав, накройте кастрюлю крышкой, уменьшите огонь и кипятите на тихом огне около 2,5 часов. Можно также поставить накрытую кастрюлю в духовку, нагретую до 150 °C (300 °F или М.2) на 2,5 часов.

Когда мясо станет мягким, выньте его из кастрюли и переложите в другую, добавьте гарнир и не давайте им остыть. Слейте содержимое кастрюли, где тушилось мясо, в мелкое сито, поставленное на маленькую кастрюлю. Выньте морковь и душистые травы и пропустите луковки через сито. Одной половиной дна поставьте маленькую кастрюлю на огонь и дайте жидкости покипеть. Снимите накипь раза четыре-пять в течение 30 минут или около этого, пока жидкость не перестанет быть жирной и слегка не загустеет. Полейте мясо и гарнир соусом и кипятите на очень тихом огне 15 минут, время от времени слегка встряхивая кастрюлю, так, чтобы вкусы смешались и мясо с картофелем нагревались равномерно.

RICHARD OLNEY
SIMPLE FRENCH FOOD

Фаршированная телячья лопатка

Это превосходное холодное блюдо, если лопатку нарезать и подать в ее собственном желе с маринованными грецкими орехами и кресс-салатом. Если телятину подают горячей, используют и горячую жидкость в качестве соуса, но ничего туда не добавляют, чтобы сгустить ее, кроме небольшого количества сливок, смешанных с яичным желтком.

6 порций

3 кг	телячья лопатка без костей	6 ф.
250 г	телячья печень	8 ун.
250 г	ветчина	8 ун.
45 г	свежие хлебные крошки	1,5 ун.
1/2 ст. л.	нарезанный базилик	1/2 ст.л.
1/2 ст.л.	нарезанный тимьян	1/2 ст.л.
1 ст.л.	нарезанный лук-сеянец	1 ст.л.
2 ст.л.	нарезанная петрушка	2 ст.л.
1	луковица среднего размера,нарезанная	1
1	растолченный зубчик чеснока	1
45 г	масло	1,5 ун.
75 г	соленые фисташки	2,5 ун.
1	яйцо, взбитое с одним желтком	1
	соль и перец	
60 сантил.	Шабли или другое сухое белое вино	1 пинта
0,5 л	телячий бульон (стр. 166)	16 ж. ун.
2	морковь, порезанная на дольки	2
1	лавровый лист	1
2	веточки петрушки	2

Пропустите телячью печень и ветчину через мясорубку со средними отверстиями в диске. Положите печень и окорок вместе с соком из печени в миску. Добавьте к ним хлебные крошки, базилик, тимьян, лук-сеянец и петрушку. Добавьте в фарш поджаренный в 15 г (0,5 ун.) масла лук, чеснок и орехи. Влейте туда взбитое с желтком яйцо и как следует перемешайте. Посолите. Заполните лопатку фаршем и зашейте ее аккуратно толстой ниткой. Жарьте ее в оставшемся масле минут 5, пока оно не станет с обеих сторон коричневого цвета.

Нагрейте в кастрюле вино и бульон с ломтиками моркови, лавровым листом и петрушкой. Положите туда лопатку, сверху залейте маслом, в котором она жарилась. Посолите, накройте плотно крышкой и кипятите на тихом огне 4 часа, или пока она не станет мягкой, переворачивая ее время от времени. Оставьте мясо остывать в его собственном соку. Вылейте жидкость в миску и поставьте ее и мясо в холодильник. Жидкость превратится в прозрачное, золотистое желе с деликатным вкусом и слоем жира сверху. На следующий день порежьте мясо на тонкие кусочки и снимите жир с желе.

JEANNE OWEN
A WINE LOVER'S COOK BOOK

Тушеная баранина по-крестьянски

Spezzate di Montone Allacontadina

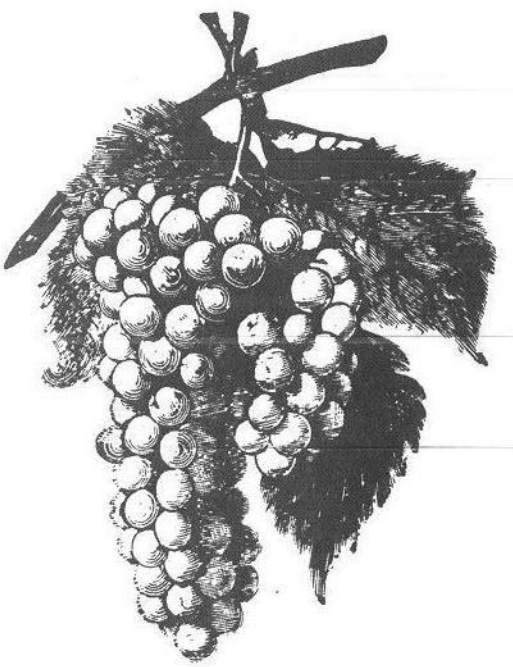
Это блюдо можно также приготовить из ягненка.

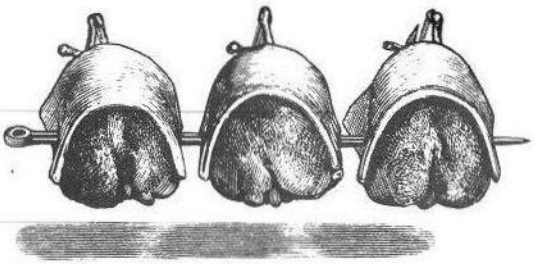
4 порции

1 кг	баранья лопатка, разделанная на 4 части	2—2,5 ф.
	соль и перец	
2 ст. л.	мука	2 ст. л.
15 сантил.	растительное масло	1/4 пинты
2	луковицы, тонко нарезанные	2
1	зубчик чеснока	1
6	ягоды ямайского перца, крупно толченные	6
4	зубчики чеснока, крупно истолченные	4
0,5 л	красное вино	3/4 пинты
500 г	картофель, порезанный на ломтики по 5 мм толщиной (3/4 д.)	1 ф.
45 сантил.	бульон (стр. 166)	3/4 пинты

Приправьте кусочки баранины солью и перцем и обваляйте их в муке. Нагрейте в сковороде масло и обжарьте мясо. Положите мясо в жаростойкую кастрюлю, добавьте лук, чеснок и специи. Влейте красное вино, накройте кастрюлю и тушите на тихом огне около 1 часа. Обжарьте картофель в масле и положите его к мясу. Тушите их вместе еще 30 минут на тихом огне, пока картофель не будет готов и баранина не станет мягкой, подливая время от времени бульон.

ANDREAS HELLRIGL
LA CUCINA DELL'ALTO ADIGE





Тушеная свинина с черносливом

Sauté de Pork aux Pruneaux

6 порций

около 1,5 кг	нежирная свинина без костей — ребро (около шеи) или лопатка, порезанная на куски по 80 г (3 ун.)	около 3 ф.
40	ягоды чернослива, вымоченные за ночь в холодной воде	40
10 сантил.	арахисовое масло	3,5 ж. ун.
4	большие луковицы, разрезанные пополам и тонко нарезанные	4
1	лимон без кожуры	1
1	растолченный зубчик чеснока	1
5 см	веточка корицы	2 дюйма
2 ст. л.	мука	2 ст. л.
20 сантил.	портвейн	7 ж. ун.
40 сантил.	полнотелое красное вино	3/4 пинты
	соль и перец	

Разогрейте арахисовое масло в тяжелой кастрюле на сильном огне. Когда масло нагреется, положите туда половину мяса и обжарьте его со всех сторон — это займет 6 минут. Выньте мясо и положите его на тарелку обсохнуть. То же самое сделайте с оставшимся мясом. Положите нарезанный лук в кастрюлю, уменьшите огонь, размешайте лук и тушите его, пока он не станет полупрозрачным — около 7 минут.

Тем временем положите лимонную кожуру, растолченный чеснок и корицу на середину квадратика из муслина. Сложите уголки муслина так, чтобы получился маленький узелок, завяжите его тесемкой, оставив длинный конец.

Положите мясо вместе с его соком в кастрюлю, добавьте муки и размешивайте в течение 3 минут деревянной ложкой. Увеличьте огонь, влейте портвейн, красное вино, положите 1,5 ч. л. соли и побольше перца. Как только жидкость закипит, опустите узелок в кастрюлю и привяжите свободный конец тесемки к ручке. Уменьшите огонь, накройте кастрюлю и кипятите на медленном огне 1 час.

Выньте чернослив, дайте ему стечь, обсушите полотенцем и положите его в кастрюлю с мясом. Накройте кастрюлю снова и варите еще 1 час. Выньте узелок и подавайте мясо с черносливом прямо в кастрюле.

MICHEL OLIVER
MES RECETTES A LA TÉLÉ

Свиная нога с огородными травами

Varkensfricandeau met Tuinkruiden

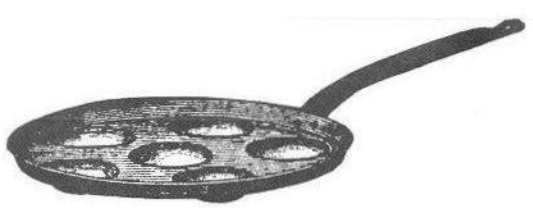
4 порции

750 г	свиная нога	1,5 ф.
6	листья розмарина	6
1 ст. л.	тонко нарезанный эстрагон	1 ст. л.
1 ст. л.	тонко нарезанная петрушка	1 ст. л.
1 ст. л.	тонко нарезанный кервель	1 ст. л.
	соль и белый перец	
1	лимон без кожи, сок отжать	1
50 г	свиное сало или зеленый бекон, нарезанные	2 ун.
100 г	масло	3,5 ун.
1/4 л	белое вино	8 ж. ун.
1/4 л	телячий или цыплячий бульон	8 ж. ун.
1	лук шалот, нарезанный	1
1	маленькая луковка, нарезанная	1
7–8	истолченные зернышки перца	7–8
1 ст. л.	мука	1 ст. л.
1 ст. л.	паприка	1 ст. л.
10 сантил.	двойные сливки	3,5 ж. ун.

Маленьким ножом проделайте в мясе отверстия и вложите туда листья розмарина. Натрите мясо солью, перцем и половиной лимонного сока. Положите в большую кастрюлю свиное сало или зеленый бекон и 75 г (2,5 ун.) масла и разогрейте, чтобы масло распустилось. Увеличьте огонь, положите в кастрюлю свиную ногу и жарьте ее, пока она не обжарится со всех сторон. Уменьшите огонь, добавьте еще 15 г (0,5 ун.) масла и готовьте мясо еще 45 минут, осторожно поливая его понемножку белым вином.

Тем временем выпарите вино и бульон с луком шалотом, луком и зернышками перца до объема 30 сантилитров (0,5 пинты). Выньте мясо из кастрюли. Слейте жир, положите в нее оставшееся масло вместе с мукой, размешайте в выпаренной жидкости, при этом лук и лук шалот разомните в пюре и доведите соус до кипения. Смешайте паприку со сливками и положите в соус, хорошенько размешав. Полейте эстрагон оставшимся лимонным соком и дайте немного постоять. Добавьте петрушку, кервель, лимонную кожуру и эстрагон к соусу. Налейте соус в соусник и подавайте вместе со свининой.

WINA BORN
HERRLIJKE GERECHTEN



Кислая капуста с белым вином

Weinkraut

Любое белое вино, легкое и сухое, от скромного обычного до тонкого Рислинга превратит кислую капусту почти в благородное блюдо.

	4 порции	
750 г	кислая капуста	1,5 ф.
20 сантил.	сухое белое вино	7 ж. ун.
30 г	масло	1 ун.
30 г	жир	1 ун.
1	нарезанная маленькая луковица	1
0,5 ч. л.	тмин в зернах, растолченный	0,5 ч. л.
1	маленький лавровый лист	1
	соль и перец	
20 сантил.	бульон (*стр. 166*)	7 ж. ун.
1	картофелина	1

Дайте кислой капусте как следует стечь. Распустите масло и жир в кастрюле на умеренном огне и потушите лук 2 минуты, не давая ему поджариться. Добавьте 2 ст. л. вина и дайте покипеть совсем недолго. Положите туда кислую капусту, растолченный тмин, лавровый лист и щепотку соли. Уменьшите огонь и хорошенько перемешайте деревянной ложкой. Влейте по 2 ст. л. вина и бульона, чтобы капуста варилась в жидкости потихоньку в течение 1—2 часов, под крышкой. Продолжайте через каждые 10 минут вливать вино и бульон, пока они не кончатся. Почистите картофелину и положите ее в кастрюлю за 20 минут до того, как капуста будет готова. Лук, тмин и картофель почти совсем растворятся во время готовки. Перед тем как снова посолить, выньте лавровый лист. Выложите капусту на горячее сервировочное блюдо.

ROSL PHILPOT
VIENNESE COOKERY

Красная капуста в красном вине

Rotkraut

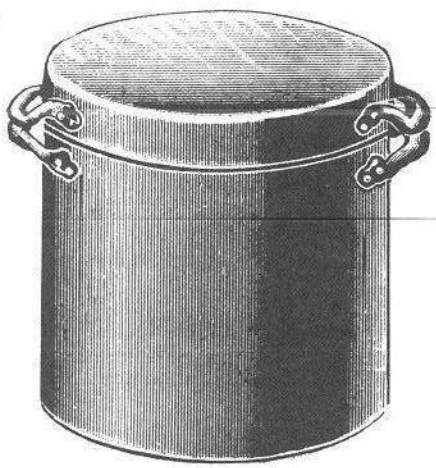
Автор советует подавать это блюдо в качестве гарнира к запеченному окороку, жареной свинине или свиным сосискам и готовить его за сутки до того, как подавать к столу, предварительно хорошенько разогрев.

	6—8 порций	
1—1,5	красная капуста без верхних листьев	2—3 ф.
30 сантил.	красное вино	1/2 пинты
90 г	жир	3 ун.
1	маленькая луковица, тонко нарезанная	1
2 ст. л.	винный уксус	2 ст. л.
	соль и перец	
2	яблоки, очищенные, без сердцевины, нарезанные тонкими ломтиками	2
2 ст. л.	сахарный песок	2 ст. л.
1	лавровый лист	1
1	долька лимонной кожуры	1

Разрезанный качан положите в дуршлаг. Поставьте дуршлаг под кран с холодной водой, промойте капусту и оставьте ее стекать.

В тяжелой кастрюле распустите на среднем огне жир и тушите лук 2 минуты, не давая ему поджариться. Добавьте винного уксуса и положите нарезанную капусту. Посолите и поперчите по вкусу. Тушите капусту несколько минут, мешая хорошенько. Положите яблоки в кастрюлю и посыпьте их сахарным песком. Влейте туда вина и положите лавровый лист и лимонную кожуру. Уменьшите огонь, накройте кастрюлю плотно крышкой и парьте капусту 1 час или поставьте ее в духовку, нагретую до 150 °C (300 °F или М. 2) на 2—3 часа. Перед тем как подавать на стол, выньте лавровый лист, лимонную кожуру и посолите.

ROSL PHILPOT
VIENNESE COOKERY



Broccoli alla Romagna

Цветную капусту можно приготовить таким же образом

4–6 порций

750 г	капуста брокколи	1,5 ф.
7 ст. л.	оливковое масло	7 ст. л.
2	растолченные зубчики чеснока	2
	соль и свежий черный перец	
30 сантил.	сухое белое вино	0,5 пинты

Нагрейте масло на среднем огне и тушите чеснок, пока он не подрумянится. Положите кочешки капусты рядышком и тушите их 4—5 минут, помешивая время от времени. Приправьте капусту. Доведите до кипения, накройте крышкой и тушите около 25 минут, пока капуста не станет мягкой. Дайте ей стечь хорошенько.

AUDREY ELLIS
WINE LOVER'S COOKBOOK

Тушеный картофель

Matelot de Pommes de Terre

4 порции

750 г	картофель, нарезанный кружочками	1,5 ф.
30 г	масло	1 ун.
250 г	маленькие луковки	0,5 ф.
1 ст. л.	мука	1 ст. л.
15 сантил.	бульон (стр. 166)	1/4 пинты
15 сантил.	сухое белое вино	1/4 пинты
1	пучок душистых трав	1

Распустите масло в сковороде и тушите луковки на тихом огне, пока они не станут мягкими и не подрумянятся. Всыпьте туда муку. Потрясите сковороду, перемешайте луковки, влейте вино и бульон, положите картофель и пучок трав. Накройте крышкой и дайте покипеть на тихом огне около 25 минут. Подавайте на стол сразу же.

MAURICE AND GERMAINT CONSTANTIN WEYER
LES SECRETS D'UNE MAÎTRESSE DE MAISON

Веер из кабачков

Courgettes en Éventail

Автор говорит, что это блюдо можно подавать горячим или холодным, но все же настоятельно рекомендует подавать его теплым в качестве закуски вместе с охлажденным деревенским белым сухим вином.

4–6 порций

1 кг	маленькие кабачки	2 ф.
3	большие твердые спелые помидоры, без сердцевины, разрезанные пополам, тонко нарезанные	3
4–5	зубчики чеснока, очень тонко нарезанные	4–5
3–4	веточки тимьяна, чабер и душица или большая щепотка этих же сухих трав	3–4
0,5 ч. л.	зернышки кориандра	0,5 ч. л.
6 ст. л.	оливковое масло	6 ст. л.
15 сантил.	сухое белое вино	1/4 пинты.

Помойте кабачки, вытрите их полотенцем, отрежьте верхушки и разрежьте их на две половины вдоль. Положите половинки внутренней стороной на разделочную доску и разрежьте каждую половинку вдоль на ломтики по 5 мм (1/4 д.) толщиной, не до конца, чтобы кабачок можно было распластать в виде веера. Между всеми ломтиками положите по одному – два кусочка помидора.

Разложите половину разрезанной луковицы и чеснок на дне большого, относительно мелкого противня, слегка смазанного оливковым маслом. Сверху положите кабачки разрезанной стороной вниз, один рядом с другим, слегка их прижмите, чтобы они не сдвигались с места. Веточки зелени воткните между ними или разложите их сверху. Разбросайте зернышки кориандра, посолите и поперчите, разложите оставшийся лук и перец сверху. Прижмите покрепче ладонями, полейте оливковым маслом и белым вином (содержимое противня должно быть чуть больше половины залито вином и маслом).

Прижмите сверху аллюминиевой фольгой и поставьте противень на самый большой огонь сначала сверху на плиту (защищая от прямого огня содержимое противня), чтобы кабачки закипели, а потом переставьте их в духовку, нагретую до 190 °C (375 °F или M.5) на полчаса, пока кабачки не станут мягкими. Они должны оставаться чуть-чуть твердыми благодаря кислоте, содержащейся в вине. Поставьте их на добрых полчаса в теплое место (выключенную духовку), прежде чем переложить их на блюдо.

RICHARD OLNEY
SIMPLE FRENCH FOOD

Десерты

Свежие груши, запеченные с вином

4 порции

4	груши	4
1/4	сухое белое вино	8 ж. ун.
2 ст. л.	кленовый сироп	2 ст. л.
1 ст. л.	сахарный песок	1 ст. л.

Разрежьте груши вдоль на две половинки, но не чистите их. Выньте из них сердцевинки и положите груши разрезанной стороной вверх в кастрюлю. В середину каждой половинки груши налейте вино, затем полейте их кленовым сиропом. Сверху посыпьте сахарным песком и запекайте их в духовке, нагретой до 180 °C (350 °F или М. 4) около 20 минут, пока груши не станут мягкими.

FRANCES D. AND PETER J. ROBOTTI
FRENCH COOKIND IN THE NEV WORLD

Груши в красном вине

Pere al vino rosso

Для того чтобы хорошо приготовить это блюдо, необходимы хорошие груши, которые недавно созрели.

6 порций

6	груши	6
0,5 л	красное вино	16 ж. ун.
75 г	сахарный песок	2,5 ун.
	корица в зернышках	
1	кожура апельсина	1
1	кожура лимона	1
4	гвоздички	4

Положите груши в глубокую жаростойкую кастрюлю. Посыпьте их двумя столовыми ложками сахарного песка, добавьте щепотку корицы, кожуру лимона, апельсина и гвоздику. Полейте груши вином и всыпьте оставшийся сахарный песок. Варите, не накрывая крышкой, на тихом огне, пока все вино не выпарится. Подавайте груши горячими.

LEONE BOSI
DOLCI PER UN ANNO

Салат из красных ягод с шербетом из дыни и портвейна

Salade des fruitsrouges,
Accompagnée de sorbet melon au Porto

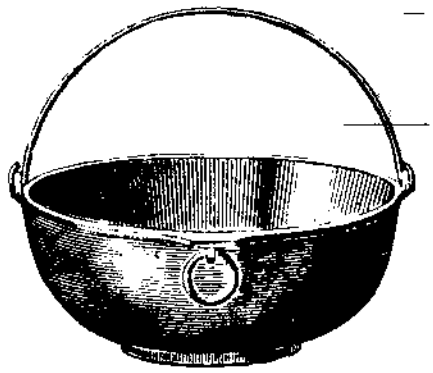
6 порций

600 г	малина	1 1/4 ф.
200 г	красная смородина	7 ун.
50 г	черная смородина	2 ун.
200 г	земляника	7 ун.
200 г	вишня без косточек	7 ун.
800 г	дыня без семечек	1 3/4 ф.
10 сантил.	портвейн	3,5 ж. ун.
около 200 г	сахарный песок	около 7 ж. ун.
2	лимоны, сок выжать	2
	листья мяты	

Сделайте пюре из 300 г (10 ун.) малины, 100 г (3,5 ун.) сахарного песка и сока лимона в миксере. Пропустите пюре через мелкое сито в миску. Положите остальные ягоды в пюре и поставьте смесь в холодильник.

Положите мякоть дыни в кастрюлю вместе с 70—100 г (2,5—3,5 ун.) сахарного песка, в зависимости от сладости дыни. Налейте туда портвейн и доведите смесь до кипения. Уменьшите огонь и кипятите на тихом огне 5 минут. Дайте смеси остыть, затем влейте туда оставшийся лимонный сок. Заморозьте смесь в мороженице или в мелких металлических лотках, отскребая примерзшие края и помешивая ее через равные промежутки времени. Разложите ягодный салат по бокалам (или положите его в большую стеклянную салатницу), а сверху положите по ложке шербета. Воткните в шербет по два листика мяты.

DANIEL BOUCHÉ
INVITATION À LA CUISINE BUISSONIÈRE



Персики в Речиото

Perche al Recioto

Речиото делла Вальполичелла, которое используют в этом рецепте, это сладкое красное десертное вино. Вместо него можно взять другое сладкое вино.

4 порции

4	спелые персики без кожицы	4
35 сантил.	Речиото делла Вальполичелла	12 ж. ун.
60 г	сахарная пудра	2 ун.
1/2	лимон, сок отжать	1/2

Порежьте персики на сегменты, положите их на сервировочное блюдо, посыпьте сахарной пудрой и полейте лимонным соком. Поставьте блюдо в холодильник на 2,5 часа. Перед тем как подать на стол, полейте персики вином.

GIORGIO GIOCO
LA CUCINA SCALIGERA

Персики в красном вине а ла Борделез

Pêche au vin rouge, dites à la Bordelaise

Как чистить персики от кожицы и варить их в красном вине, продемонстрировано на стр. 76. В этом рецепте вино и сахар сначала кипятят вместе, перед тем как варить персики в сиропе. Можно проделать это одновременно, результаты будут те же. Кожуру корицы можно приобрести в магазинах восточных товаров и деликатесных магазинах.

Подавайте на стол вместе с бриошами, посыпанными сахарным песком и глазированными **в горчей духовке.**

4 порции

4	персики без кожицы, разрезанные на половинки	4
30 сантил.	красное вино бордо	1/2 пинты
100 г	сахарный песок	3,5 ун.
1 см	кора корицы	0,5 д.

Посыпьте персики половиной порции сахарного песка и оставьте их на 1 час. Вскипятите вино с остальным песком и кожурой корицы в нелуженой медной кастрюле. Уменьшите огонь, положите персики вместе с соком в кастрюлю и варите, пока они не станут мягкими, — около 30 минут. Выньте персики из кастрюли, дайте им стечь и положите их в стеклянное блюдо. **Жидкость не выливайте.**

На сильном огне выпарите жидкость, в которой варились персики, чтобы она достигла консистенции густого сиропа. Полейте персики сиропом и дайте им остыть, а затем подавайте на стол.

PROSPER MONTAGNÉ
NEW LAROUSSE GASTRONOMIQUE

Персики и миндаль в Бруйи

Pêches et Amandes au Brouilly

Зеленый миндаль (*amandes fraîches*) — это молодой миндаль, который собирают, пока его скорлупа еще мягкая и зеленая. Можно использовать также слоистый миндаль, но он не так хорошо подходит для этой цели.

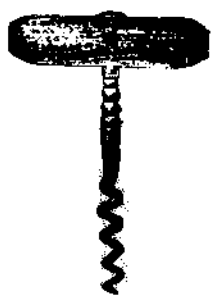
Десерт можно также подавать в специальных чашечках, поставленных в колотый лед.

4 порции

1 кг	свежие белые персики без кожицы	2—2,5 ф.
24	зеленый миндаль без скорлупы, почищенный и разделенный на половинки	24
1/4 л	Божоле (лучше Бруйи)	8 ж. ун.
200 г	малиновое пюре	7 ун.
150 г	сахарная пудра	5 ун.

Разрезанные на 8 ломтиков персики положите в миску с малиновым пюре и полейте их вином, смешанным с сахарной пудрой. Поставьте смесь на 1 час в холодное место. Положите в 4 охлажденных бокала Бургунского кусочки персика с соусом и посыпьте их миндалем.

JEAN AND PIERRE TROISGROS
CUISINSERS À ROANNE



Ледяная вода с Шампанским

Способ производства игристых вин описан на стр. 77.

Таким же образом можно использовать любое вино.

6—8 порций

1 бут.	Шампанское, хорошо замороженное	1 бут.
6	кусочки сахара	6
6	лимоны	6
1/4 л	сахарный сироп, сделанный из сахарного песка и 15 сантил. (1/4 пинты) холодной воды *(стр. 166)*	8 ж. ун.

Потрите кусочком сахара лимоны, чтобы извлечь масло из кожуры, выдавите из них сок в миску и растворите там кусочки сахара, **которыми натирали лимоны.** Влейте туда Шампанское, затем охлажденный сахарный сироп по вкусу. Заморозьте смесь в сбивалке для мороженого.

Можете сделать и по-иному. Вы можете вылить смесь в мелкие металлические лотки и поставить их в морозильник. Через 30 минут выньте их и вилкой отделите замерзшие края и смешайте их с незамерзшей жидкостью, разбивая все большие ледышки. Поставьте лотки в морозильник снова и повторяйте эту процедуру каждый час. Через 3—4 часа соскребите замороженную смесь в миску и слегка взбейте ее — шербет станет помягче. Подавайте в охлажденных бокалах.

G. A. JARRIN
THE ITALIAN CONFECTIONER

Меркюрей и шербет из черной смородины

Sorbet au Mercurey et au Cassis

Крем де Кассис — это черносмородиновый ликер. Иной способ замораживания шербета показан на стр. 77.

6—8 порций

1 бут.	Меркюрей или другое красное Бургундское	1 бут.
330 г	черная смородина, 20 ягод оставить про запас	11 ун.
200 г	сахарная пудра	7 ун.
1	апельсин, кожуру снять потоньше, сок выжать	1
1	лимон, кожуру снять потоньше, сок выжать	1
3—5	листья черной смородины	3—5
	Крем де Кассис (необязательно)	

Вылейте вино в кастрюлю, положите сахарную пудру, кожуру лимона и апельсина и доведите до кипения. Положите туда 300 г (10 ун.) черной смородины и ее листья, снова дайте закипеть и кипятите 5 минут.

Пропустите смесь через мясорубку, используя средний диск, так, чтобы семечки ягод и кожица могли пройти сквозь него. Оставьте пюре на несколько часов, затем дайте ему стечь через мелкое сито в миску, нажимая на него покрепче, — только маленькая кучка шкурок и косточек должна остаться на дне сита. Вылейте апельсиновый и лимонный сок в пюре. Попробуйте смесь: если она слишком сладкая, добавьте немного воды. Заморозьте, смешайте ее с оставшимися ягодами. Если пожелаете, полейте шербет небольшим количеством черносмородинового ликера перед тем, как подавать на стол.

DANIEL BOUCHÉ
INVITATION À LA CUISINE BUISSONIÈRE

Замороженная настурция

6 порций

30	цветы настурции	30
500 г	сахарный песок	1 ф.
1 л	вода	1 3/4 пинты
3	лимоны, сок выжать	3
4 ст. л.	кларет или другое красное вино	4 ст. л.

Растолките 24 цветка настурции в ступке с 2—3 столовыми ложками сахарного песка, чтобы получилась паста. Оставшийся сахар положите в воду и кипятите около 5 минут. Снимите сироп с огня, влейте туда лимонный сок и перемешайте с цветочной пастой.

Дайте смеси остыть, процедите ее и поставьте в морозильную камеру, чтобы она частично замерзла. Влейте в нее кларет и продолжайте морозить, помешивая время от времени. Подавайте десерт в бокалах, украсив его оставшимися цветками настурции.

CORA, ROSE AND BOB BROWN
THE WINE COOKBOOK

Желе из кларета

6 порций

1/4 л	кларет или другое красное вино	8 ж. ун.
250 г	черносмородиновое желе	8 ун.
125 г	сахарный песок	4 ун.
1	полоска лимонной кожуры	1
1/4 л	кипяченая вода	8 ж. ун.
2 ст. л.	желатин в порошке, развести 4 столовыми ложками холодной воды в течение 5 минут	2 ст. л.
2 ст. л.	бренди	2 ст. л.

Положите желе и лимонную кожуру в сотейник, влейте туда кипяченую воду. Помешивайте на тихом огне, пока желе не растворится в воде. Доведите смесь до кипения, снимите ее с огня и положите в нее желатин, помешивая при этом, пока он полностью не разойдется. Процедите смесь, добавьте бренди и кларет. Сполосните формочку холодной водой, налейте туда смесь и охлаждайте, пока она не застынет. Выньте желе из формочки и подавайте на стол.

CORA, ROSE AND BOB BROWN
THE WINE COOKBOOK

Холодный заварной крем

Zabaione Freddo

Вместо экстракта ванили вы можете взять 2 столовые ложки ванильного сахара. Ванильный сахар можно получить путем хранения сахара вместе с шелухой ванили в закрытой посуде.

6 порций

6	яичные желтки	6
180 г	сахарный песок	6 1/4 ун.
20 сантил.	Марсала	7 ж. ун.
1/2 лимон	лимон, кожуру натереть	1/2
	зерна корицы	
	экстракт ванили	
30 сантил.	взбитые двойные сливки	12 ж. ун.
	вафельные трубочки или миндальные бисквиты	
	клубника или вишня	

Положите в кастрюлю яичные желтки, сахар, лимонную кожуру, щепотку корицы, налейте Марсалу и капните экстракта ванили. Поместите эту кастрюлю неполностью в кастрюлю для водяной бани и поставьте на тихий огонь. Постоянно взбивайте **смесь, пока она не начнет густеть и не станет похожей на сливки, — около 10 минут. Снимите кастрюлю с огня и дайте ей** остыть. Положите 20 сантилитров взбитых сливок (7 ж. ун.) в холодное сабайоне и разлейте его по чашкам. Вафельные трубочки или миндальные бисквиты положите рядом с чашками и сверху в каждую чашку положите ложкой взбитые сливки, а на **них — вишню или клубнику.**

LEONE BOISI
DOLCI PER UN ANNO

Крем с Рейнским вином

6 порций

60 сантил.	Рейнское вино	1 пинта
1	веточка корицы	1
250 г	сахар	8 ун.
7	яйца	7
1	лимон, сок выжать	1
4 ст. л.	апельсиновая вода	4 ст. л.
60 г	цукаты или 2 ст. л. сахарной пудры или 60 г (2 ун.) раскрошенного сухого печенья	2 ун.

Кипятите вино вместе с веточкой корицы в течение 10 минут. Пока смесь кипит, хорошенько взбейте яйца. Снимите вино с огня, дайте ему немного остыть, чтобы яйца в нем не сварились, и постепенно вбейте туда яйца. Продолжайте их быстро взбивать, пока смесь не станет настолько густой, что ее можно будет приподнять на кончике ножа, но не давайте яйцам свернуться. **Влейте в нее сок лимона и апельсиновую воду.** Вылейте винный крем в сервировочную посуду и украсьте его цукатами, посыпьте сахарной пудрой или крошками печенья, а потом подавайте на стол.

P. LAMB
ROYAL COOKERY: OR THE COMPLE COURT COOK BOOK

Сладкий крем с Сотерном

Вместо Сотерна можно использовать другие сладкие белые вина Бордо — например, Серон или Сент Круа дю Мон.

4 порции

17,5 сантил.	Сотерн	6 ж. ун.
	сахар	
4	взбитые яичные желтки	4
6 сантил.	двойные сливки	2 ж. ун.
2 ч. л.	вишневая водка	2 ч. л.

Влейте вино в верхнюю часть кипятильника и положите сахар по вкусу. В нижнюю часть налейте горячей воды. Поставьте кипятильник на тихий огонь. Когда вино нагреется, постепенно деревянной ложкой размешайте в нем яичные желтки. Продолжайте мешать до тех пор, пока крем не загустеет настолько, что **начнет обволакивать ложку. Не давайте крему закипеть, иначе** желтки свернутся. Снимите верхнюю часть кипятильника, продолжая помешивать, подливайте сливки, а потом вишневую водку. Залейте кремом вареные или консервированные фрукты.

JEANNE OWEN
A WINI LOVER'S COOKBOOK

Богатые оладьи

Оригинальный рецепт требует использования «сэка» — сладкого, богатого вина, которое изготовляли в районе Средиземноморья и которое хорошо известно в Британии в XV—XVII вв. Его можно заменять сладким хересом.

10 порций

60 сантил.	двойные сливки	1 пинта
30 сантил.	сладкий херес	1/2 пинты
18	яичные желтки	18
250 г	сахарный песок	8 ун.
1 ч. л.	корица	1 ч. л.
1/4	тертый мускатный орех	1/4
1/4 ч. л.	сушеная шелуха мускатного ореха	1/4 ч. л.
250 г	мука	8 ун.
250 г	очищенное сливочное масло, растопленное, или оливковое масло	8 ун.

Положите сливки, херес, яичные желтки, сахар, корицу, тертый мускатный орех и его шелуху в большую миску и взбейте все вместе. Постепенно подсыпьте муку — тесто должно быть

негустым и литься быстро. Растопите около 15 г (0,5 ун.) сливочного масла или нагрейте в сковородке оливковое масло. Налейте один половник теста в сковороду. Жарьте оладьи с обеих сторон, пока они не станут золотистыми. То же самое проделайте с оставшимся тестом.

WILL RABISHA
THE WHOLE BODY OF COOKERY DISSECTED

Торт с ананасом

Этот рецепт XVIII века требует Канарского вина — сладкого крепленого вина, очень популярного в те времена. Поскольку сейчас его не делают, можно взять вместо него сладкую Мадеру.

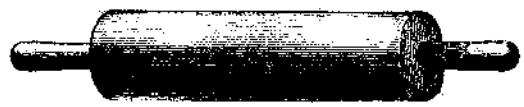
	6 порций	
1	большой ананас, очищенный, без сердцевины, нарезанный ломтиками толщиной в 1 см (0,5 д.)	1
1 ст. л.	Мадера	1 ст. л.
60 г	сахар	2 ун.
20 сантил.	двойные сливки (необязательно)	7 ж. ун.
	Сладкое тесто	
250 г	мука	8 ун.
30 г	сахарная пудра	1 ун.
125 г	холодное масло, нарезанное на маленькие кусочки	4 ун.
2 ст. л.	молоко	2 ст. л.
1 ст. л.	херес	1 ст. л.
1 ст. л.	бренди	1 ст. л.

Для того чтобы приготовить тесто, насыпьте муку и сахар в миску. Положите туда масло и перетрите все вместе, пока смесь не начнет напоминать хлебные крошки. Добавьте молоко, херес и бренди, смешайте все вилкой. Скатайте из теста шар и заверните его в полиэтиленовую пленку или в вощеную бумагу. Положите его на час в холодильник или в морозильную камеру на 20 минут, пока он сверху слегка не заморозится.

Раскатайте тесто и положите его в смазанную маслом 23-миллиметровую (9 дюймов) оловянную форму. Запекайте тесто в течение 15 минут в духовке, нагретой до 200 °C (400 °F или М.6).

Потушите ломтики ананаса в Мадере с сахаром в кастрюле на тихом огне, пока ананасы не нагреются и не пропитаются запахом вина. Остывшие ломтики ананаса вместе с жидкостью вылейте на торт и запекайте в духовке, нагретой до 200 °C (400 °F или М.6) около 20 минут, пока ломтики сверху не приобретут коричневый цвет. Выньте торт из духовки и, если хотите, полейте его сливками; подавайте холодным или горячим.

RICHARD BRADLEY
THE COUNTRY HOUSEWIFE AND LADY'S DIRECTOR



Бисквит с вином и сливками

	10—12 порций	
12	миндальные пирожные	12
125 г	миндальное сухое печенье	4 ун.
15 сантил.	сладкое белое вино или херес	1/4 пинты
	желе из красной смородины, засахаренные ягоды или цветы или цветная манка	
	Сливки с вином и сахаром	
1 1/4 л	двойные сливки	2 пинты
15 сантил	сухое белое вино	0,5 пинты
1	лимон или апельсин	1
1	лимон, кожуру снять и натереть	1
250 г	сахарная пудра	8 ун.
	Крем	
60 сантил.	молоко или одинарные сливки	1 пинта
100 г	сахарная пудра	3,5 ун.
4	яичные желтки	4

Для того чтобы приготовить «силлабуб» с вином и сахаром, положите двойные сливки в большую миску, налейте сухого белого вина, лимонный или апельсиновый сок, натертую лимонную кожуру и сахар. Взбейте хорошенько смесь. Когда на поверхности смеси появится пена, снимите шумовкой и положите ее в сито, чтобы она стекла. Поставьте «силлабуб» в холодное место.

На дне большого стеклянного блюда разложите миндальные пирожные и миндальное сухое печенье и полейте их сладким вином или хересом. Отставьте в сторону.

Для того чтобы приготовить крем, нагрейте молоко или сливки до кипения, затем снимите с огня. Положите туда сахар, смешайте со взбитыми яичными желтками и поставьте кастрюлю на очень тихий огонь. Помешивайте крем, пока он не загустеет в течение 10—15 минут, затем вылейте его на печенье и пирожные. Дайте крему остыть.

Ложкой разложите процеженный «силлабуб» на торт сверху, наложите его повыше. Украсьте торт желе из красной смородины, засахаренными ягодами или цветами или цветной манкой.

RICHARD BRIGGS
THE EUGLISH ART OF COOKERY

Каталог известных вин

Алфавитный список включает в себя 261 наименование самых важных мировых вин. Каждая запись содержит название вина, место его происхождения и цвет, а дальше идет код — буквы, которые обозначают характерные особенности вина. Значение кодовых букв — от A до N — объяснено во вставке справа. Только вина, имеющие кодовые буквы G, H, I, M или N, имеют способность с возрастом развиваться: с годами вина становятся более тонкими и сложными.

Ключ к типам вин

- A Бодрые белые вина
- B Белые вина с сильным запахом, со сладкими гранями
- C Полусладкие белые вина
- D Солидные, деревенские, несложные сухие белые вина
- E Мягкие белые вина
- F Мускулистые, энергичные белые вина
- G Сложные, полнотелые белые вина
- H Белые вина, очень сложные и глубокие
- I Богатые, сладкие белые вина
- J Легкотелые, не терпкие красные вина, которые пьют молодыми и холодными
- K Хорошие, надежные, несложные красные вина
- L Возмужалые, мускулистые, здоровые красные вина
- M Тонкие, сложные красные вина
- N Чрезвычайно сложные и глубокие красные вина

Алось-Кортон. Франция, Бургундия, красное M
Альто Адидже. Северная Италия, красное, белое AEK
Антр-Де-Мер. Франция, Бордо, белое AC
Анфер д'Арвье. Северная Италия, красное L
Ар. Германия, белое BI
Арбуа. Франция, Юра, красное, белое ADEJK
Ауслезе. Германия, белое BI

Баден. Германия, красное, белое BEIJ
Бандоль. Франция , Прованс, красное, белое, розовое EFM
Барбареско. Северная Италия, красное LM
Бардолино. Северная Италия, красное J
Бароло. Северная Италия, красное LM
Барсак. Франция, Бордо, белое GHI
Батар-Монтраше. Франция, Бургундия, белое H
Бееренауслезе. Германия, белое GHI
Белле. Франция, Прованс, красное, белое, розовое EFJK
Блан Фюме де Пуйи. Франция, долина Луары, белое AG
Бланьи. Франция, Бургундия, красное JM
Блэ (или Блэйе). Франция, Бордо, красное, белое ACK
Божоле. Франция, Бургундия, красное, белое AJ
Божоле-Виллаж. Франция, Бургундия, красное J
Бока. Северная Италия, красное L
Бон. Франция, Бургундия, красное, белое GJM
Бон Мар. Франция, Бургундия, красное N
Боннезо. Франция, долина Луары, белое CGI
Бордо (Бордо Сюперьор). Франция, Бордо, красное, белое ACJK
Бордо Кот де Кастильон. Франция, Бордо, красное JK
Бордо Кот де Фран. Франция, Бордо, красное, белое ACJK
Брабера. Северная Италия, красное JK
Браматерра. Северная Италия, красное L
Бруйн. Франция, Бургундия, красное J
Брунелло ди Монтальчино. Центральная Италия, красное LM
Бург. Франция, Бордо, красное, белое ACJK
Бургейл. Франция, долина Луары, красное JKM
Бургонь. Франция, Бургундия, красное, белое, розовое AFJK
Бургонь Алиготе. Франция, Бургундия, белое A
Бургонь Пасстутрен. Франция, Бургундия, красное, розовое JK
Бурже. Франция, Бордо, красное, белое ACJK
Бьенвеню-Батар-Монтраше. Франция, Бургундия, белое H

Вальполичаелла (Вальполичелла Суперьоре). Северная Италия, красное J
Вальтеллина (Вальтеллина Суперьоре). Северная Италия, красное KL
Вега Сисилия. Испания, красное LM
Вердиккио. Центральная Италия, белое A
Верначча ди Сан Джиминьяно. Центральная Италия, белое EF
Вин Нобиле ди Монтепульчиано. Центральная Италия, красное LM
Вольне. Франция, Бургундия, красное M
Вон-Романе. Франция, Бургундия, красное M
Вувре. Франция, долина Луары, белое ACEFGHI
Вужо. Франция, Бургундия, красное M
Вюртемберг. Германия, красное, белое BEIJ

Гаме де Турень. Франция, долина Луары, красное J
Гаттинара. Северная Италия, красное KL
Гевюрцтраминер. Франция, Эльзас, белое BI
Гевюрцтраминер. Калифорния, белое BI
Гевюрцтраминер. Северная Италия, белое BI
Гемме. Северная Италия, красное KL
Грав. Франция, Бордо, красное, белое AGHMN
Грав. Сюперьор: Франция, Бордо, белое AG
Грав де Вэр. Франция, Бордо, красное, белое ACJK
Граве дель Фриули. Северная Италия, красное, белое AEJ
Гранд Эшезо. Франция, Бургундия, красное N
Гриотт-Шамбертен. Франция, Бургундия, красное N
Гро План. Франция, долина Лауры, белое A

Дольчетто. Северная Италия, красное J
Доннац. Северная Италия, красное L

Жеврей-Шамбертен. Франция, Бургундия, красное M
Живри. Франция, Бургундия, красное, белое AFJKM
Жигонда. Франция, Южный Кот дю Рон, красное L
Желтое вино. Франция, Юра, белое FG
Жюльена. Франция, Бургундия, красное J

Изонцо. Северная Италия, красное, белое AEJ

Каберне Совиньон. Калифорния, красное KLM
Каберне Совиньон. Северная Италия, красное KLM
Кабинетт. Германия, белое AB
Кар де Шом. Франция, долина Луары, белое CGI
Карема. Северная Италия, красное KL
Карминьано. Центральная Италия, красное KL

Кассис. Франция, Прованс, красное, белое, розовое EFJK
Квинси. Франция, долина Луары (Шер Валлей), белое A
Кло Блан де Вужо. Франция, Бургундия, белое G
Кло де Вужо. Франция, Бургундия, красное N
Кло де Ламбрей. Франция, Бургундия, красное N
Кло де ла Рош. Франция, Бургундия, красное N
Кло де Тарт. Франция, Бургундия, красное N
Кло Сен Дени. Франция, Бургундия, красное N
Колли Болоньезе. Центральная Италия, красное, белое ADJK
Колли Орьентале. Северная Италия, красное, белое AEJ
Коллио. Северная Италия, красное, белое AEJ
Кондрё. Франция, Северный Кот дю Рон, белое FG
Корнас. Франция, Северный Кот дю Рон, красное LM
Кортезе. Северная Италия, белое A
Кортон. Франция, Бургундия, красное MN
Кортон-Шарлемань. Франция, Бургундия, белое H
Кот де Блэ. Франция, Бордо, белое AC
Кот де Бон-Виллаж. Франция, Бургундия, красное JM
Кот де Бордо Сен Макар. Франция, Бордо, красное, белое, розовое ACIJK
Кот де Бруйи. Франция, Бургундия, красное J
Кот де Бург. Франция, Бордо, красное, белое ACJK
Кот де Нью-Виллаж. Франция, Бургундия, красное M
Кот де Прованс. Франция, Прованс, красное, белое, розовое DEK
Кот де Фронсак. Франция, Бордо, красное JKM
Кот-дю-Рон. Франция, Южный Кот дю Рон, красное, белое DJK
Кот-дю-Рон-Виллаж. Франция, Южный Кот дю Рон, красное JK
Кот Канон Фронсак. Франция, Бордо, красное JKM
Кото дю Лейон. Франция, долина Луары, белое CGI
Кото д'Экс-ан Прованс. Франция, Прованс, красное, белое, розовое DJK
Кото Шампенуа. Франция, Шампань, красное, белое AJ
Кот Роти. Франция, Северный Кот дю Рон, красное LM
Крио-Батар-Монтраше. Франция, Бургундия, белое H
Кроц Эрмитаж. Франция, Северный Кот дю Рон, красное, белое DFKL
Кьянти; Кьянти Классико. Центральная Италия, красное KL

Ланд-де Помероль. Франция, Бордо, красное JKM
Ла Романе. Франция, Бургундия, красное N
Ла Таш. Франция, Бургундия, красное N
Латрисьер-Шамбертен. Франция, Бургундия, красное N
Лессона. Северная Италия, красное L
Лирак. Франция, Южный Кот дю Рон, красное, белое, розовое DJK
Листрак. Франция, Бордо, красное M
Лугана. Северная Италия, белое AE
Лупиак. Франция, Бордо, белое CGI
Люссак-Сент-Эмильон. Франция, Бордо, красное JKM

Мазис-Шамбертен. Франция, Бургундия, красное N
Мазойер-Шамбертен. Франция, Бургундия, красное N
Макон. Франция, Бургундия, красное, белое ADJK
Марго. Франция, Бордо, красное MN
Медок. Франция, Бордо, красное JKM
Менетон Салон. Франция, долина Луары (Шер Валлей), белое A
Меркюрей. Франция, Бургундия, красное, белое AFGJKM
Мерло. Калифорния, красное JK
Мерло. Северная Италия, красное JK
Мерсо. Франция, Бургундия, белое GH
Миттельрейн. Германия, белое BI
Мозель-Саар-Рувер. Германия, белое ABGI
Монтани. Франция, Бургундия, белое AF
Монтань-Сент-Эмильон. Франция, Бордо, красное KLM
Монтели. Франция, Бургундия, красное JM
Монтраше. Франция, Бургундия, белое H
Морей-Сен Дени. Франция, Бургундия, красное M
Моргон. Франция, Бургундия, красное J
Мулен-а-Ван. Франция, Бургундия, красное JL
Мули. Франция, Бордо, красное M
Мускат. Франция, Эльзас, белое AE
Мускат де Бом-де-Вениз. Франция, южный Кот дю Рон, белое I
Мюллер Тургау. Германия, белое BI
Мюсиньи. Франция, Бургундия, красное N
Мюскаде. Франция, долина Лауры, белое A

Наварра. Испания, красное, белое, розовое DK
Наэ. Германия, белое BGI
Нью-Сен Жорж. Франция, Бургундия, красное M

Оксей-Дюресс. Франция, Бургундия, красное, белое FGJM
О-Медок. Франция, Бордо, красное JKM
Орвиетто. Центральная Италия, белое ACD

Палетта. Франция, Прованс, красное, белое, розовое FKM
Парсак-Сент-Эмильон. Франция, Бордо, красное JK
Пернан Вержелесс. Франция, Бургундия, красное, белое AGJM
Пино Блан. Калифорния, белое AG
Пино Блан. Франция, Эльзас, белое AE
Пино Бьянко. Северная Италия, белое AE
Пино Гри. Франция, Эльзас, белое AE
Пино Гриджио. Северная Италия, белое AE
Пино Неро. Северная Италия, красное J
Пино Нуар. Калифорния, красное LM
Пино Нуар. Франция, Эльзас, красное J
Пойак. Франция, Бордо, красное MN
Помероль. Франция, Бордо, красное MN
Поммар. Франция, Бургундия, красное M
Портвейн. Португалия, красное (винтидж) ILMN
Премьер Кот де Блэ. Франция, Бордо, красное, белое ACJK
Премьер Кот де Бордо. Франция, Бордо, красное, белое, розовое CIJK
Пти Шабли. Франция, Бургундия, белое A
Пуйи-Винцелль. Франция, Бургундия, белое A
Пуйи-Лоше. Франция, Бургундия, белое A
Пуйи-сюр-Луар. Франция, долина Лауры, белое A
Пуйи-Фюиссе. Франция, Бургундия, белое AG
Пуйи-Фюме. Франция, долина Луары, белое AG
Пюиссеген-Сент-Эмильон. Франция, Бордо, красное KLM
Пюлиньи-Монтраше. Франция, Бургундия, белое GM

Рейли. Франция, долина Луары (Шер Валлей), белое A
Рейнгау. Германия, белое BGI
Рейнпфальц. Германия, белое BGI
Рейнхессен. Германия, белое BGI
Речиото Амароне. Северная Италия, красное L

Речиото ди Соаве. Северная Италия, белое I
Риойа. Испания, красное, белое ADKLM
Рислинг. Франция, Эльзас, белое ABG
Рислинг. Калифорния, белое ABE
Рислинг. Германия, белое ABGHI
Рислинг. Северная Италия, белое AE
Ришбург. Франция, Бургундия, красное N
Романе-Конти. Франция, Бургундия, красное N
Романе Сен Виван. Франция, Бургундия, красное N
Рюлли. Франция, Бургундия, красное, белое AFJK
Рюшотт Шамбертен. Франция, Бургундия, красное, N

Сабль-Сент-Эмильон. Франция, Бордо, красное JKM
Савеннер. Франция, долина Луары, белое EG
Савиньи-ле-Бон. Франция, Бургундия, красное JM
Санджовезе. Центральная Италия, красное K
Сансерр. Франция, долина Луары, белое A
Санта Маддалена. Северная Италия, красное K
Сантена. Франция, Бургундия, красное JKM
Сассикайа. Центральная Италия, красное M
Сен Веран. Франция, Бургундия, белое A
Сен Жозеф. Франция, северный Кот дю Рон, красное, белое FGLM
Сен-Жорж-Сент-Эмильон. Франция, Бордо, красное KLM
Сен Жюльен. Франция, Бордо, красное MN
Сен Никола де Бургейль. Франция, долина Луары, красное JKM
Сен Перей. Франция, Северный Кот дю Рон, белое AF
Сен Ромен. Франция, Бургундия, красное, белое AGJM
Сент Амур. Франция, Бургундия, красное J
Сент Круа дю Мон. Франция, Бордо, белое CI
Сент Обен. Франция, Бургундия, красное, белое AFGJKM
Сент Фуа Бордо. Франция, Бордо, красное, белое ACIJK
Сент Эмильон. Франция, Бордо, красное LMN
Сент Эстеф. Франция, Бордо, красное MN
Серон. Франция, Бордо, белое CI
Сиддзано. Северная Италия, красное L
Сильванер. Германия, белое ABC
Сильванер. Франция, Эльзас, белое A
Сира. Калифорния, красное L
Соаве. Северная Италия, белое AE
Совиньон Блан. Калифорния, белое A
Совиньон Блон. Франция, долина Луары, красное A
Совиньон Бьянко. Северная Италия, белое A
Соломенное вино. Франция, Юра, белое FGI
Сомюр Шампиньи. Франция, долина Лоуры, красное J
Сотерн. Франция, Бордо, белое HI
Спанна. Северная Италия, красное KL
Сфурцат. Северная Италия, красное L

Тавель. Франция, Южный Кот дю Рон, розовое EJ
Терольдего Роталиано. Северная Италия, красное KLM
Токай. Северная Италия, белое AE
Токай. Венгрия, белое FGI
Трокенбееренауслезе. Германия, белое GHI

Фиксин. Франция, Бургундия, красное M
Флери. Франция, Бургундия, красное J
Франкен. Германия, белое ABF

Хессише Бергштрассе. Германия, белое BI

Цинфандель. Калифорния, красное JKL

Шабли. Франция, Бургундия, белое AG
Шамбертен; Шмбертен-Кло де Без. Франция, Бургундия, красное N
Шамболь-Мюсиньи. Франция, Бургундия, красное M
Шампанское. Франция, Шампань, белое, розовое (игристое) AG
Шапель-Шамбертен. Франция, Бургундия, красное M
Шардонне. Калифорния, белое FG
Шарм-Шамбертен. Франция, Бургундия, красное N
Шассань-Монтраше. Франция, Бургундия, красное, белое GJM
Шато-Грилле. Франция, Северный Кот дю Рон, белое G
Шатонеф-дю-Пап. Франция, Южный Кот дю Рон, красное, белое FLM
Шато-Шалон. Франция, Юра, белое FH
Шевалье-Монтраше. Франция, Бургундия, белое H
Шена. Франция, Бургундия, красное J
Шенен Блан. Калифорния, белое ACD
Шинон. Франция, долина Лары, красное JM
Ширубль. Франция, Бургундия, красное JKM
Шпэтлезе. Германия, белое BCI

Щейребе. Германия, белое BI

Эдельцвикер. Франция, Эльзас, белое A
Эрмитаж. Франция, Северный Кот дю Рон, красное, белое FGLMN
Эсвейн. Германия, белое I
Эшезо. Франция, Бургундия, красное N